<36625611960017 S

<36625611960017

Bayer. Staatsbibliothek

~~H. N. 4002. C.~~

Oecon. 483-1, 1/12

Oec. 483.

Oeconomia. Arborum fructiferarum cultura. Pomonae variar. region.

301.

~~Oec. agr. N. 446.~~

Versuch
einer
systematischen Beschreibung
in Deutschland vorhandener
Kernobstsorten

von

Dr. Aug. Fried. Adr. Diel
Fürstlich Oranien-Nassauischem Hofrath, Stadtphysicus
in Dietz an der Lahn, und Brunnenarzt zu Ems

Erstes Heft Aepfel

Frankfurt am Main
in der Andreäischen Buchhandlung
1799

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Est observatio, quam hic volumus, illa objectorum a Natura productorum cauta attentaque contemplatio, quam rationalis anima, sensuum ministerio, eum in finem orditur, ut recte perspectum sibi habeat, quicquid ad cujusque existentiam per se pertinet. Ita modos, proprietates, — et affectus totius objecti, vel partis cujusdam.

Hedwig Theor. generat. et fructif. plant. cryptog. 1798.

Inhalt.

Einleitung	Seite	1.
Classification der Obstsorten . .	S.	35
Obstsorten beschriebene.		
Gestreifter Herbstcalville . . .	S.	69
Englischer Königsapfel . . .	S.	74
Gestreifter Bachapfel . . .	S.	78
Gelber Gulderling . . .	S.	81
Der Loskrieger	S.	85
Rother Winterkronapfel . . .	S.	89
Der Lothringer Rambour . . .	S.	93
Der langdauernde rothe Hartapfel .	S.	97
Grüner Kaiserapfel	S.	101
Große englische Reinette . .	S.	106
Reinette von Breda . . .	S.	110
Aechte weiße französische Reinette .	S.	115
Französische Edelreinette . . .	S.	120
Die königliche Reinette . . .	S.	125
Calvillartige Reinette	S.	130
Die Weiberreinette	S.	133
Die Lothringer grüne Reinette . .	S.	137
Carmeliterreinette . . .	S.	141
Die lange rothgestreifte grüne Reinette	S.	145

Der Weilburger	S. 149
Rother Borstorfer . . .	S. 155
Weißer Pepping . . .	S. 158
Spate gelbe Reinette . . .	S. 161
Gelbe Herbstreinette . . .	S. 165
Aechte graue französische Reinette .	S. 168
Der Carpentin	S. 174
Triumphreinette	S. 178
Die kleine Casseler Reinette . .	S. 182
Goldgelber Herbststreifling . .	S. 187
Aechter Winterstreifling . . .	S. 191
Rheinischer Naberling . .	S. 195
Der Langscheider . . .	S. 198
Vaterapfel ohne Kern . . .	S. 202
Weißer Matapfel . . .	S. 207
Brauner Matapfel . . .	S. 212
Der Princessinapfel	S. 216
Großer Rheinischer Bohnapfel .	S. 220
Kleiner Rheinischer Bohnapfel .	S. 226
Der gelbe Wettich. Märzling .	S. 229
Grüner Fürstenapfel . . .	S. 232
Der schöne Pfäffling . . .	S. 236
Pommeranzenapfel	S. 239
Rother Stettiner . . .	S. 243
Der Apt . . .	S. 247
Granatapfel	S. 251
Der Eggerling . . .	S. 254

Ein=

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

Einleitung.

Eben so unerklärbar, als leider zu wahr, trifft die Pomologie der Vorwurf, daß sie hinter jedem Zweig, der scientifisch geordneten Naturproducten, weit zurück ist, ja selbst den gewisseren Benennungen der Naturspiele, die doch nur einzig für das anschauliche Vergnügen erzogen werden, noch sehr nachstehen muß. Der Blumist hat sogar von Schmaling eine Aesthetik! und seine Nelken, Tulpen, Aurickeln zu ordnen, hat er die schönsten Quellen. Der Muschel-, der Insecten-, der Moossammler oder Kenner, hat die prachtvollsten Kupferwerke, die schönsten Systeme, die ihn, in der verwirrenden Menge, sicher und festen Trittes leiten, und unterrichten. Nur dadurch zählen diese Zweige der Naturkenntniß so viele voll-

kommene Meister; dadurch machten sie die schleunigen Fortschritte zur Erweiterung ihres Studiums, und werden es sicher dadurch vollenden, weil der bis jetzt bekannte Vorrath geordnet, und mit allgemein angenommenen Nahmen bestimmt ist! —— Aber wie geht es dem eifrigsten Pomologen, wenn er sich mit seinen gesammleten Obstfrüchten auch nahmentlich bekannt machen will? — Er kauft Bücher, findet eine Menge Nahmen ohne zuverlässige Bestimmung, — und findet seine Frucht entweder höchstselten, oder mit Zweifelsucht gepaart, oder meistens gar nicht. Unwillig über seine viele vergebene Mühe erkaltet sein Eifer, er sieht die Ohnmöglichkeit sich durchzuarbeiten, pflanzt nun nur seine ihm gutdünkende nahmenloßen Früchte, und bleibt mit allem seinem Eifer verborgen.

Wie erstaune ich jetzt über die unzählige Menge der eifrigsten Verehrer der Pomologie unter den edelsten und selbst großen Männern Deutschlands, die mich zu meiner innigsten Freude die Abhandlung über die Obstorangerie

hat kennen lernen! — und diesen allein dankt auch gegenwärtiger Versuch nur einzig seine Existenz.

Hätten wir nur eine richtige monographische, — wenn auch nicht eine systematische, das Auffinden der Sorten bei einiger Uebung sehr erleichternde — Beschreibung der Obstsorten gehabt, — so wie einst unsere Vorfahren ihre Kräuterbücher abfaßten, — und wären diese Beschreibungen so zahlreich und bestimmt gewesen, wie die Faunen und Floren der Zoologen und Botaniker von Ländern, Gegenden, ja einzelnen Städten, — wie leicht wäre es alsdann jetzt gewesen, den bekannten Vorrath in ein allgemeines System, zur besseren Uebersicht, zu vereinigen! Auf welchem Punct der Vollkommenheit ständen wir jetzt! Was würden die dermalen im Stillen unbekannt nur lebenden Pomologen, täglich durch neue Entdeckungen, zur immer größeren Vollkommenheit der Obstkenntniß und Obstcultur beigetragen haben, und stündlich beitragen! Bedürften wir wohl jetzt

etwas anders, als ein periodisches Journal, um die Pomologie auf einen Gipfel der Ordnung, Gewißheit, des ausgebreitetsten Reichthums zu bringen, die sich ja ein Schmetterlingssammler, — wie auch leider ich einst war, und wo ein Schmetterling aus Surinam u. s. w. endloßen Werth für mich hatte — rühmen darf? — Würden wir uns bei einem solchen System noch den bloßen Baumhändlern mit ihrem Nahmenjargon Preiß geben, um sich tausendfach von ihnen unwissend oder vorsätzlich täuschen zu lassen? —

Aber viele eifern öffentlich gegen zu viele Obstsorten, rathen sogar, man sollte sich nur mit wenigen und guten Sorten begnügen? — Dieses that nun freilich noch kein Botaniker, Mineralog und Zoolog gegen seine zu häufigen Gegenstände der Natur! Nein, diese forschen noch unaufhörlich, selbst mit den stärksten Microscopen in der Hand, nach dem reichen Vorrath der Natur, und wünschen ein Ende zu erreichen, zum herrlichsten Ueberblick des Ganzen! — Es giebt

freilich Menschen, für die die ganze Naturgeschichte nicht den Werth einer Auster hat, aber zum Glück hört man auch ihr Gerede in der Wüste nicht.

Sehr unterschieden ist aber der wahre Pomolog von dem Dilettanten oder Baumhändler. Beide verhalten sich wie der Botaniker zum Materialisten. Jenem ist ein unbedeutendes Pflänzchen eben so wichtig wie die Ceder zu Libanon; ja er nimmt, z. B. bei Moosen, wie der Insectolog, das Vergrößerungsglas zu Hülfe, studirt die ganze Vegetation des Individuums, um jeden Irrthum zu vermeiden, und die spezifische Differenz der Gattung genau bestimmen zu können. Der Materialist hingegen nimmt aus dem ganzen Vorrath, was für seinen Handel Interesse hat. Aber bleibt der Letztere eben darum nicht ewig Empiriker, auf wenige Kenntnisse eingeschränkt, wenn ihm der forschende Botaniker nicht erst den Reichthum der Natur aufschließt, und, mit der kritischen Fackel in der Hand, genau die Kennzeichen

angiebt, die sein Material haben soll, wenn er nicht selbst will betrogen seyn, und wieder betrügen?

Würde es in Zukunft, wenn ein möglichst vollständiges, systematisches, oder nur bloß ein genau beschreibendes, Verzeichniß von Obstsorten vorhanden ist, einer Baumschule zu verzeihen seyn, wenn sie ihre Sorten nicht nach einem solchen System benennen wollte? Würde sie von Kennern, von Dilettanten Abnehmer finden? Frei mag es ihr dabei stehen, jeden andern Trivialnahmen noch beizufügen, wenn es für die Gegend nothwendig ist, wenn sie Gefallen daran hat. Nenne sie z. B. den ächten englischen Goldpepping, auch den Holländer u. s. w., wenn ersterer aus dem System nur dabei steht. Im Gegentheil ich riethe sehr, jedes Obstverzeichniß mit allen sicher bestimmten und in einer Gegend gebräuchlichen Trivialnahmen zu bereichern, damit diese tausendfachen Synonimien ans Licht kämen; obgleich dabei im Ganzen sehr wenig gewonnen wird,

wie ich einst glaubte, aber nun zu sicher weiß, daß ein und ebenderselbe Trivialnahme hundert verschiedenen Sorten beigelegt wird, z. B. Glasapfel, Scheiblingsapfel, Herrnapfel, Mehlapfel, u. s. w. Solche Benennungen beschränken sich oft nicht einmal auf ein einzelnes Ort, geschweige daß man zwei Stunden davon unter diesem Nahmen die nehmliche Frucht wiederzufinden hoffen darf. Nichts kann uns hier helfen, als genaue characteristische Monographien der Obstsorten, ihre Nahmen mögen alsdann Legion seyn.

Wir leben jetzt in einer so glücklichen Zeitperiode von Betriebsamkeit, fast über alle Gegenstände des für den Menschen Wissenswürdigen, daß es wohl dem Stolze verzeihlich ist, sich an eine möglichst vollständige, einigermaßen systematische Beschreibung der Obstsorten zu wagen, und dabei sich zu schmeicheln, daß dieses Unternehmen, wo nicht verdienstlicher, doch gleich verdienstlich, mit den eben so mühseligen Untersuchungen

der Moose, der Insecten u. s. w. sey, anderer fast ganz unnützer Gegenstände zu geschweigen.

Nur Reichen, die, wenn sie wollen, überhaupt leichter und bequemer ihre Kenntnisse berichtigen, bereichern können, stehen die Werke der Kunst offen, die für sie der mühsame Fleiß erzeugt. Ohne Anstrengung blättern sie in den Kupferwerken, und da finden sie oft leicht, soviel sie wünschen, sind befriedigt, wenn sie auch oft eine Täuschung der Aehnlichkeit für Selbstheit genommen haben. — — Aber die Pomologie soll allgemein werden, und dem Unbemittelten zu seinem Studium, durch einige Mühe, aber doch eben so sicher, wo nicht sicherer und reiner bestimmt, zu Theil werden, wie dem Begüterten ohne Fleiß. Eine treue Monographie einer Frucht, mit dem Baum, der sie trug, aus der Natur geschöpft, und mit ihren Anverwandten in Vergleichung der Verschiedenheit gestellt, läßt mich, — muß mich unter Tausenden, eine vor mir liegende

Frucht richtig auffinden lassen. Täuschte ich mich dennoch, so muß meine Frucht den höchsten Grad der Verwandtschaft haben. Suche ich aber vergebens, so weiß ich, daß ich die Masse des Ganzen bereichern kann. Nur hierauf beruhen die sicheren Fortschritte der Obstkenntniß.

Dieses nun ist mein hier gewagtes mühseliges Unternehmen, an dem ich schon viele Jahre in Musenstunden zu meiner Erholung arbeitete, aber vielleicht noch nicht, — vielleicht nie, damit ans Licht getreten wäre, wenn meine Freunde mich nicht zu dringend dazu aufforderten, und von denen ich mir alle mögliche Unterstützung versprechen darf, obgleich nicht eine einzige Frucht darinnen aufgenommen wird, wovon ich nicht mehrere gesehen, und den Baum fortgepflanzt hätte, um seine feine, von andern Anverwandten unterschiedene, Vegetation unterscheiden zu können, welches, am Ende des Werks, die tabellarische Form

der nahe verwandten Obstsorten ans Licht setzen wird.

Ich habe seit 18 Jahren bis jetzt weit über 300 Sorten bloß an Aepfeln untersucht,— denn der Reichthum der Birnen ist bei weitem nicht so groß, so sehr auch aus den Catalogen das Gegentheil zu erhellen scheint, — und in diesem ersten Heft kommen deshalb schon viele Sorten vor, die in dem in Eil verfertigten, und der Abhandlung über Obstorangerie beigefügten Obstcatalogus, nicht enthalten sind. Ich hatte damals keinen andern Endzweck, als mit vielen Kennern durch Umtauschungen in Verbindung zu kommen, und diesen Endzweck habe ich über alle Erwartung erreicht.

Das Grab aller genauen Untersuchung in der Pomologie war der Begriff, der Glaube an Spielarten, Varietäten, mit welchen Nahmen man nahe verwandte zu beehren pflegte, ohne zu wissen, wie die Sippschaft zusammenhieng, oder, man machte eine Frucht willkührlich zum Urgroßvater, wie sich dieses

z. B. Reinette franche, grise etc. Calville blanche, Peppin d'Angleterre u. s. w. gefallen lassen.

Alles Obst von einer Classe, z. B. Aepfel, ist zusammengenommen nur eine Spielart von einer einzigen Mutter (*), oder es giebt keine einzige, und alle haben das Recht als selbstständiges Individuum angesehen zu werden. Es ist bei unserer wahren Unwissenheit über das Alter einer Obstsorte, nur kleinliche Vermuthung, eine Stammmutter für die übrigen festzusetzen, oder den Reichthum des Alterthums anzugeben.

(*) Welche erstaunliche Veränderung schon Cultur allein im Gewächsreich hervorzubringen im Stande ist, weiß jeder. Sie wandelt giftige Gewächse zu Freuden für die Tafel um, u. s. w. Kommt nun die wechselsweise Befruchtung hinzu, so erklärt sich die Mannichfaltigkeit, die im Freien, von dem nehmlichen Gewächs, nie existirt. Aber alles dieses überzeugt mich nie, daß z. B. Rambour franc von einem kleinen Holzapfel abstammen soll; dann müßte ersterer durch seine Befruchtung endlich kürbißgroße Aepfel erzeugen. Denn die Römer hatten schon eben so großes Obst wie wir!

Quintinye(*) sagte, er kenne nur 23 Sorten, bemerkt indeß dabei, daß er die Cyderäpfel ausschließe, führt aber schon 171 Sorten von Birnen und 31 Sorten von Pfirschen an! — Er hat keinen weißen Wintercalville; genug, um zu beweisen, daß seine Aepfelkenntniß unbedeutend war. Ist die graue Reinette älter als der noch rostigere graue Fenchelapfel? Von welchem von beiden kommen nun die rostigen Ueberzüge und Abzeichen bei so vielen Reinetten die wir für neuere halten? — Aus allem diesem erhellet deshalb das Lächerliche, irgend einen Apfel als Spielart von einem andern zu nennen, da vielleicht eine graue Reinette in der

(*) In einem älteren Werk, als Quintinye schrieb, in der Instruction pour connoître les bons fruits, Paris 1670. werden schon 166 Sorten Aepfel angegeben! — Quintinye schätzte die Aepfel nicht, gestattete keinem eine Stelle am Spalier, und rieth nur Pyramiden auf Johannisstämme davon in die Rabatten zu setzen. Er schätzte auch die Apricosen nicht — que pour confitures. Sein Gusto war der, der königlichen Tafel.

natürlichen Familie, oder Ordnung, gar keine Reinette zur Mutter hatte, und nur ein Insect mit dem Blumenstaub von einer andern grauen Reinette der vermittelnde Vater war. Im System giebt es eine natürliche-Ordnung die wir graue Reinetten nennen, aber jedes dahin gehörige Individuum kann hier oben oder unten stehen: es steht überall recht.

Aber, man wird frageu, sind wir soweit, um ein System aufbauen zu können? Hierauf antworte ich — werden wir je ein durchaus bestimmtes System von den Obstsorten aufrichten können? Mir gnügt es für jetzt einsweilen mit dem Ovid zu sagen:

Dimidium facti, qui bene coepit, habet.

Die Natur hat kein System, nur der eingeschränkte Mensch schafft sich ein solches, um dadurch leichter das Ganze fassen, und seine Einzelnheiten wieder auffinden zu können. Daher giebt es auch kein Princip für ein System der Natur, und seine Anord-

nung ist willkührlich. Nur aber dasjenige ist in seinen Anordnungen am besten, welches den Reichthum der Natur am ungezwungensten darstellt. Und ungezwungen heißt hier, die Abtheilungen eines Systems in Classen, Anordnungen, Geschlechter und Arten, oder Gattungen, nach keinen leichten Veränderlichkeiten, sondern wo möglich nach einer wesentlichen, und dabei nicht mühsam aufzusuchenden Selbstständigkeit aufzusuchen, und darnach die Gegenstände zu ordnen. Je mehr rein bestimmte Classen und Ordnungen also ein solches System hat, desto vollkommener muß es seyn, desto leichter müssen wir die Gattungen in ihm auffinden können. — Der unverkennbare Vortheil eines wahren, der Natur in ihrer Stufenleiter nahe kommenden, Systems, besteht daher in dem leichteren Ueberblick des Ganzen, und dem schnelleren Auffinden eines mir noch unbekannten Gegenstandes, um ihn dadurch bestimmt kennen zu lernen.

Daher suchte man von jeher jede Wissen-

schaft, jede Naturkenntniß systematisch zu behandeln.

Jedes System hat indessen mehr oder weniger seine Schwierigkeiten, seine aus der Natur der Sache selbst abstammende Lücken. Aber nirgends kämpft dasselbe mit so viel Schwierigkeiten, als wenn wir, für die Obstlehre, ein wahres und bestimmtes System aufzufinden uns bemühen. Die zu große Aehnlichkeit der nur anschaulich verschiedenen Individuen auf der einen Seite, und die Verschiedenheit und Abweichung in der Form bei der nehmlichen Gattung auf der andern Seite; — die nicht zu bemerkenden Uebergänge einer Familie in die andere, z. B. der Calville in die Reinetten; — und die zu große Allgemeinheit der Kennzeichen, bei dadurch verminderten individuellen spezifischen Unterscheidungen, machen es zu schwer, oft auch nur den äußerlichen Umriß — die Form — fest zu bestimmen.

Weil die Form also hier so wenig hinreicht, bestimmte Gewißheit zu verschaffen,

so müssen wir noch mehrere Kennzeichen zur Hülfe nehmen, wovon manche sehr wichtig, andere nur mithelfend, gleichsam das Siegel der Gewißheit noch aufdrücken.

Ein Hauptkennzeichen, das zwar kein Pomolog vergessen, ist der Geschmack. Hat es aber mit der Form schon seine Schwierigkeiten, so treffen diese hier noch mehr zusammen. Fürerst ist nichts schwerer zu beschreiben als dieser Sinn, und ein spezifischer gar nicht. Alles beruht hierbei auf Citation der Aehnlichkeit; und was die Sache noch schwieriger macht, ist, daß eben der Geschmack bei eben derselben Frucht nach Clima, Jahreszeit, Standort, Cultur und Art des Bodens so leicht veränderlich ist. Wie oft mögen wir, nach einem der Zeitigung des Obstes ungünstigen Sommer und Herbst, nicht einmal unsere sonstigen Lieblingsfrüchte genießen! Der Geschmack bleibt also immer nur ein allgemeiner Begriff, oder wird zwischen Süß und Sauer nur bestimmt, und wir müssen, bei dem Prüfen einer Frucht,

ihre Güte erst nur dadurch abwägen, wenn wir die Grade der Güte unserer bekannten Früchte von eben dem Jahr taxirt haben. Dadurch bringen wir die Mittelzahl heraus, und fehlen alsdann nicht leicht über den Werth. Aller Geschmack der Früchte hat eigentlich nur vier Stufen, als: rein sauer — Essigsäure, — weinsäuerlich, zuckerartig mit mehr oder weniger Weinsäure vermischt, und rein süß. Ihre unzähligen Uebergänge aber, mit einer Beimischung von balsamischen oder aromatischen Aehnlichkeiten uns bekannter Substanzen, giebt uns oft eine Aushülfe die Frucht näher zu bezeichnen, z. B. die mancherlei Fencheläpfel, die Blumensüßen u. s. w.

Form und Geschmack sind also zwar wesentlich bei der Beschreibung einer Frucht, aber wie unzulänglich solche sind, uns Gewißheit über ein Individuum zu geben, das hat hoffentlich wohl jeder aus den jetzigen bekannten Handbüchern erfahren, wer je z. B.

durch Knoop, Zink, Hirschfeld u. a. m. sich hat unterrichten wollen.

Um also aus diesem Labyrinth zu kommen, so muß sich unsere Aufklärung noch nach mehreren Stützen umsehen, und diese gewähren uns

1) Zeit der Reife und der Dauer der Früchte. Auch diese sind indessen nicht so strenge zu nehmen, und so wenig zwar eine Sommerfrucht zu einer Winterfrucht wird, so liegt doch zwischen diesen beiden die große Menge von Herbstfrüchten mitten inne, und machen dadurch in diesen drei Uebergängen viele Schwierigkeit, die uns in manchen Jahren (*) sehr verwirrt machen kann, das Clima nicht einmal zu erwähnen, da dieses nach der Reifzeit bekannter Früchte

(*) Voriges Jahr 1798. wurde das Kernobst um volle vier Wochen früher zeitig bei uns. Im September zeitigte schon die weiße Butterbirne, und im November die St. Germain, der weiße Wintercalville, die Edelreinette, u. s. w.

sehr leicht auf die unbekannten anzuwenden ist. Jedes Jahr hat hierinnen seine Eigenheit, und der Obstkenner muß hier das zu Frühe oder das zu Spate, nach der ihm bekannten, oft beobachteten Reifzeit, anderer Früchte berechnen. Reifzeit und Dauer einer Obstsorte bleiben deshalb für sie wesentliche Merkmale.

2) Die Abzeichen der Früchte. Diese sind sehr wesentlich, und ändern sich bei frei besonnten Früchten unter jedem Himmelsstrich nur um mehr oder weniger ab. Hierher gehören die Art und Weise, wie die Sonnenseite geröthet wird, ob solche rein verwaschen, rein gestreift, oder beides vermischt ist, und von welcher Schattirung diese Röthe ist. Ferner die Puncte, ob solche fühlbar, oder unfühlbar, rein oder eingefaßt sind. Die Rostflecken, Rostanflüge, und Rostüberzüge. Die Grundfarbe der Schale vom Baum und auf dem Lager. Die Farbe der unbesonnten Früchte gegen die besonnten; denn erstere bekommen entweder

alsdann gar keine Abzeichen, oder sie sind so wesentlich, daß stets mehr oder weniger von denselben an solchen Früchten zu bemerken ist, z. B. der Rost bei der grauen Reinette, den Fenchelreinetten, dahingegen der unbesonnte Borstorfer weiß, der rothe Stettiner aber nie ohne Röthe im Schatten bleibt.

3) Die Größe der Frucht. So leicht veränderlich diese zwar ist, und ein Apfel von einem Spalier, ein Monstrum gegen einen auf einem nicht cultivirten Hochstamm, oder der in schlechtem Boden steht, zu viel Früchte hat, werden kann, so ist die Größe des Obstes doch immer ein wesentliches Kennzeichen. Der Pomolog wählt nie zu seiner Norm Obst von jungen Spalieren, sondern wo möglich von gesunden in gebautem gutem Obstland stehenden Hochstämmen. Aber auch der Halbkenner weiß schon, daß er von der Vollkommenheit einer Frucht von einem kranken, moosigten, auf dürrem, magerem Land, oder zu überladen tragendem Hochstamm

nicht urtheilen kann. Ist der Baum hingegen gesund, ist er nur regelmäßig voll, so weiß ich gewiß, daß bei den schönsten Früchten nie die Höhe oder Breite über einen ¼ Zoll von dem in den Beschreibungen angeführten Maaß verschieden seyn werden, und es bleibt uns also stets wichtig, die wahre Größe des Obstes in seiner natürlichen Vollkommenheit zu wissen.

4) Kelch (*) und Stiel mit ihren Höhlen und Einsenkungen nebst ihrer Beschaffenheit. Es giebt viele Früchte, wo diese beiden ein wesentliches Kennzeichen ausmachen, eine große Menge aber auch, wo sie gar nichts entscheiden. Z. B. der Stiel unterscheidet schon den großen von dem kleinen Bohnapfel wesentlich.

(*) Ich weiß nicht, warum man bisher diesen wahren Nahmen nicht gebraucht hat. Der Butze, der Stern, die Blume u. s. w. sind nicht botanisch. Es ist ja der von der Blüthe wirklich auf der Frucht zurückbleibende Blumenkelch — calyx. Kelch ist also der wahre Nahme.

die Kelchhöhle den gestreiften Herbst-calville.

5) Das Kernhaus. — Dieses hat auf der einen Seite ein so großes Gewicht, als es auf der andern Seite wieder ganz unbedeutend wird. Seine unverhältniß-mäßige Größe gegen die Frucht bestimmt die ganze Classe der Calvillesorten mit ihren näch-sten Anverwandten. Ist das Kernhaus hin-gegen regelmäßig, so entscheidet es meistens nichts, oder nur langsam etwas bestimmtes über eine einzelne Gattung. Die wahre Wichtigkeit desselben besteht deshalb haupt-sächlich in dem nothwendigen Daseyn zur Bestimmung einer ganzen Classe von Aepfeln.

6) Der Geruch der Frucht und des Fleisches. Es giebt wirklich äußerlich sehr ähnlich scheinende Früchte, die sich schon dadurch wesentlich unterscheiden.

7) Die Farbe und die Textur des Fleisches. Diese geben uns wichtige Entscheidungsgründe für die Abstammung und Unterscheidung der Früchte ab. Nichts

verändert diese wesentlich, obgleich das Jahr, der Standort, der Boden u. s. w. kleine Veränderungen bewirken können. Die Textur des Fleisches ist das Wichtigste zur Bestimmung einer Reinette.

8) Die Vegetation des Baums. Unter allen bleibt diese das Nothwendigste, wenn es darauf ankommt, unter äußerst ähnlichen Früchten zu entscheiden, ob solche nur zufällig, z. B. durch fetteren Boden, Art des Wildlings, Standort u. s. w., oder wesentlich verschieden sind. Nirgends ändert sich die wahre Vegetation des Baums ab, und in Italien hat das Blatt einer weißen oder rothen Magdalenen-Pfirsche die tiefe eingebogene Zahnung, wie an der Ostsee. Größe, Form und Zahnung des Blatts, Farbe, Puncte und Stärke der jährigen Triebe, und oft die Winkel der Aeste gegen die Verticallinie des Baums, sind äußerst wesentliche Erfordernisse, um sich bei großen Sippschaften, z. B. dem Heer der Streiflinge, den einfärbigen Reinetten u. s. w. herauszuhelfen.

Aus allem diesem ergeht die Ohnmöglichkeit, durch eine bloße logische Definition irgend eine Frucht so zu bestimmen, daß sie richtig und bestimmt wieder erkannt werden könnte. Hier muß uns allein eine treue Beschreibung aushelfen, und diese muß uns zugleich aufmerksam machen, worauf wir vorzüglich zu achten haben.

Dü Hamel war der erste, welcher uns solche Beschreibungen mittheilte, und nur wenige ahmten ihm nach. Er beschrieb indessen die Früchte zu sehr nach einer allgemeinen Norm, hob nichts characteristisches aus, und hielt sich bei Dingen auf, die fast immer wenig oder gar nichts helfen, z. B. Größe der Blüthe, Farbe und Form der Kerne, u. s. w.

Die oben erwähnten Erfordernisse müssen uns zur Beschreibung einer Frucht heilig seyn, wenn sie uns belehren soll, ob wir die nehmliche Frucht besitzen, ihr Nahme, unter dem wir solche erhalten haben, mag

lauten wie er will. Nahmen sind nur Symbole, und ohne weiteren Bezug als auf unsere Willkührlichkeit. Aber welche Mühseligkeit, Eifer und nie zu ermüdende Gedult gehört dazu, von oft großen Aehnlichkeiten sich nicht gleich als Identitäten täuschen zu lassen, oder oft auffallende Verschiedenheit ungeprüft schnell für verschiedene Früchte aufzunehmen.

Ich unterhalte jetzt zu diesem Endzweck, außer der Obstorangerie von 200 bis 300 Scherben, noch eine gegen 1500 Stämme enthaltende Baumschule, um erst jede neue Eroberung von Sorten darinnen zu prüfen, und dadurch bei gleichem Boden, Standort und Vegetation die Uebereinstimmung, oder Verschiedenheit der Früchte, auf ein sicher vergleichendes Local begründen zu können. Nur diese Mühseligkeit allein verschafft reine Gewißheit über die Aechtheit der Früchte.

Die große Nothwendigkeit dieser Vorsicht habe ich bei dem chaotischen Zustand der

Pomologie leider — leider zu oft erfahren (*). Nie sollte man ungeprüft, in dieser noch in der Wiege liegenden Kenntniß, bloß auf Empfehlung gehen. Prüfet alles, und das Gute behaltet. Dieses rathe ich jedem, dem es nur um ausgesuchtes Obst zu thun ist, und dann wird er schon Mühe und Geld genug aufwenden müssen. — Aber für den Systematiker heißt es: Untersuche alles, und ordne alles, soviel jetzt noch möglich, bestimmt. Also keine existirende Frucht von der geringsten Sorte ist ihm der Untersuchung unwerth. Das System ringt nach Vollkommenheit des Ganzen, wünschte zu belehren, wieviel verschiedene Obstsorten Deutschschland zu Ende des 18ten Jahrhunderts hatte. Manger (**) sagte: „Es gehört ganz eigentlich „zu meinem Plan alle mögliche bekannte Arten

(*) So habe ich dermalen bloß 23 verschieden benannte Sorten von Peppings; wie viel Synonymien werden dabei seyn!

(**) S. dessen system. Pomologie. Zueignung.

„und Abänderungen aufzunehmen." — Dieses ist auch nothwendig, wenn je das System so vollkommen werden soll, daß wir zuletzt im Stande sind, eine ganz rein natürliche Classification der Obstsorten, nach ihren Familien, aufzustellen; wie dieses der letzte Zweck der ganzen Naturgeschichte ist, dem aber doch vorher künstliche Systeme vorausgehen müssen, bis erst diese Vollkommenheit erreicht werden kann. — Aber auch für den Liebhaber ist ein solches System von großem Nutzen, denn jetzt kann er nach allen seinen Bedürfnissen (*)

(*) Der Unterschied des Obstes in Tafel- und wirthschaftliches Obst ist nur relativ, und letzteres behält für den Landmann stets einen größeren Werth, da es haltbarer ist und nicht welkt. Es giebt aber auch Gegenden, wo z. B. französisches Tafelobst — das meistens gerne welkt, — hochstämmig erzogen, schlechter als wirthschaftliches ist. Jede Gegend hat Obstsorten, die nur da ihre größte Vollkommenheit erhalten, und Obst aus südlichen Gegenden, in nördliche verpflanzt, scheint in den meisten Fällen nicht so viel zu verliehren, als umgekehrt. — In Egypten z. B. wo Pfirschen und Apricosen an Güte alles übertreffen, geräth französisches Kernobst sehr schlecht. S. Volney, Voyage en Syrie etc.

wählen, und nicht auf Treue und Glauben Zeit, Endzweck und Geld aufopfern.

Manger fühlte die Nothwendigkeit eines Systems, und entwarf eins mit einer gewiß großen Mühseligkeit. Zum Unglück, daß dieses dem ersten Anschein nach so einfache System, practisch unbrauchbar ist, da es so viele Obstsorten giebt, die es sich gleichsam angelegen seyn lassen, alle die Formen dieses Systems anzunehmen (*).

Sich also an ein möglichst vollständiges System der vorhandenen Obstsorten zu wagen, nichts in selbigem aufzunehmen, was man nicht selbst nach mehreren Früchten und der Vegetation des Baums geprüft hat, kann nur die leidenschaftlichste Liebe für eine Waise unternehmen lassen, die uns in berufsfreien Nebenstunden die schönsten Freuden des Lebens gewährte. Aber auch aller dieser Eifer

(*) Den bekannten Stettiner z. B. bringt Manger in die zweite Classe, 2te Ordnung, da er doch offenbar in dessen erste Classe 3te Ordnung gehört hätte.

würde nicht hinreichen, wenn ich nicht hoffen dürfte, nicht sicher wüßte, die größten Unterstützungen zur Bereicherung meiner prüfenden Baumschule, noch täglich, und fernerhin zu erhalten. Diese Freunde werde ich denn bei den von ihnen erhaltenen Schätzen, dem dafür gewiß dankbaren Publikum bekannt machen, damit dieses wisse, wer in der Nacht des Chaos seine Lichtstrahlen mittheilte, damit der Tag beginnte.

Was, und wie soll es aber nun der Systematiker mit Früchten machen, die, wie die Heiden, noch nicht getauft sind, oder von denen er keinen Nahmen, als der nicht schon unzähligemal existirte, auskundschaften kann? — Und wie so häufig ist dieses der Fall! — Welche Menge von Gold-, weissen, grauen Reinetten, Wein- und Glasäpfeln u. s. w.! — Hier giebt es nur zwei Auswege: entweder, es existirt ein individueller Nahme — ein Trivialnahme — von einer Frucht in irgend einer Gegend, und

diesen muß der Systematiker sanctioniren, sobald er ihn erfahren kann, — oder er muß der Frucht einen schicklichen Nahmen beilegen: erstens der Classe oder noch besser dem Geschlecht nach, wohin sie gehört, und alsdann noch einen spezifischen Nahmen oder Beiwort hinzufügen, die etwas beziehendes auf die Frucht selbst hat, und das Individuum — die Art — bezeichnet, es sey im Geschmack, der Form, der Farbe, des Geruchs, des Fleisches u. s. w. begründet. Wie sehr wäre es zu wünschen, wenn man von jeher alle Obstsorten so bezeichnet hätte, und nicht mit Nahmen, die oft ganze Geschlechter in sich fassen.

Ens nomine generico et specifico instructum perfecte nominatum est.

Fabricius, philos. entomolog.

Das beste sind die Trivialnahmen; und so sinnloß oft und nichtsbedeutend sie sind, so bleiben sie doch unverändert, und z. B.

der rothgestreifte Sommerrambour (*) kann leicht gemeinschaftlich für vielleicht noch unbekannte Rambourarten werden, da hingegen der Lothringer Rambour unveränderliches Eigenthum bleibt.

Schickliche Nahmen zur Bezeichnung der Gattung, als ihr Eigenthum, auszufinden, hat seine Regeln, und je symbolischer sie sind, desto vorzüglicher. Da es indessen ohnmöglich ist, unter den mancherlei Trivialnahmen, für eine einzelne Frucht, den schicklichsten zu wählen, und dieser, auf der andern Seite, doch für Pomologen in einer andern Gegend eben so fremd, als eine jede ganz neue Benennung wäre; so kann eine Frucht, jedem Forscher, nur durch eine bestimmte und

(*) Bei den ältesten französischen Pomologen, heißt er bloß Rambour — nachher Rambour franc, welches wahrhaft unschicklich war, weil Rambour rouge d'été weit edler ist. Im teutschen Obstgärtner heißt er weißer Sommerrambour; aber wir haben ja einen bloß weißen Sommerrambour ohne Streifen!

genaue Beschreibung — wie sie einstens ein Münchhausen für alle Obstsorten wünschte — so kenntlich werden, daß er nun entscheiden kann, welchen Nahmen sie anderwärts führt. — Nur Zeit und Mittheilung können Synonymien liefern, die entweder in Baumschulen, oder in ganzen Gegenden herrschend sind, dahingegen eine Sammlung von Trivialnahmen von einzelnen Flecken u. s. w. eben so ohnmöglich, als gänzlich zweckloß wäre.

Die genaue Beschreibung ist und bleibt deshalb das Fundament der Sicherheit, und wenn auch irgend das System selbst nicht gefallen sollte, seine nothwendigen Lücken oft in eine unrechte Classe führten, so läßt doch obiges Fundament nicht leicht im Stich.

Meine Menge von Versuchen, Obstsysteme zu entwerfen, hat mir folgendes als das brauchbarste bewiesen; und ich werde, wenn das Werk vollendet, für manchen, zum besseren Ueberblick, noch mehrere Systeme in Tabellen beifügen.

Sobald es also, nach der wirklichen Lage eines Gegenstandes, noch zur Zeit ohnmöglich ist, ein reines System der Natur aufzustellen, so bleibt dasjenige System das vollkommenste, in dem man ungezwungen die mehresten Classen und Ordnungen aufführen kann. Hier häuft sich der Vorrath zum Aufsuchen nicht übermäßig, und der Täuschungen sind also weniger.

Nach den Formen das Obst zu ordnen, war zu einfach, die Menge mußte zu Bergen werden, und in der Natur zusammengehörige Verwandte trennen sich zu oft ganz widernatürlich. — Die Farben mit den Abzeichen und den Geschmack zum Grund zu legen, hat nicht nur noch auffallender den letzten eben gerügten Fehler, sondern jedes Kennzeichen der Classen und Ordnungen ist leicht nach jedem Himmelsstrich täuschend; denn in heißen Gegenden giebt es selten ganz einfärbige Früchte, und der Geschmack müßte fast nach jedem Meridian und Polhöhe bestimmt werden können.

Nach einer Menge vergebener Versuche führte ich nun folgendes System aus, das viel auf Natur, wenig auf Kunst gegründet ist. Ich wollte offenbar zusammengehörige Geschlechter nicht trennen, aber dennoch war ich genöthigt zwei Classen festzusetzen, die ich von einer bloß äußerlichen Form entlehnen mußte, die aber auch alles aufnehmen, was in die übrigen nicht gehört, und ich glaube, daß es nach unzähligen Prüfungen schwer seyn dürfte, eine weitere fest zu bestimmende Classe noch einzuführen.

Niemand mehr als ich fühlt noch die Lücken dieses Systems; niemand kann aber auch wohl mehr fühlen, daß diese unvermeidlich sind, und daß es, um irgend ein System zu verstehen, um sich mit demselben vertraut zu machen, einige Uebung, schon gewisse Vorkenntnisse mit dem Gegenstand, und ein gewisses Coup d'oeil erfordere (*).

(*) Keine Beschreibung kann deshalb zu weitläuftig seyn, wenn es wesentliche Dinge betrifft. Kenner, die viele Früchte schon kennen, bedürfen

Dann erst, wenn das Werk geschlossen ist, dann wird es erst möglich, aus einer Classe die einzelnen Familien auszuheben, sie mit ihren feinen Differenzen tabellellarisch zu behandeln, und auf diesem Wege dem Forscher jede Verirrung oder Täuschung aufzuklären. Diese Tabellen werden also den Beschluß dieses Werks machen, wenn der Beifall mich zu seiner Fortsetzung anreitzt.

Folgende sieben Classen mit ihren Ordnungen machen nun dieses System aus.

Erste Classe. Kantäpfel.

Ordnung 1. Aechte Calville.
—— 2. Schlotteräpfel.
—— 3. Gulderlinge.

Zweite Classe. Rosenäpfel.

Ordnung 1. Zugespitzte, conische, oder walzenförmige.

---

weniger Merkmale, und deshalb sind diese oft zu concis, weil sie so leicht ihren Bekannten in den wenigen Zeilen erkennen. Zu gelehrte Lehrer bilden nicht leicht viel gute Schüler.

Ordnung 2. Kugelförmige, oder platte.

Dritte Classe. Rambouräpfel.

Ordnung 1. Mit weitem calvilleartigem Kernhaus.

—— 2. Mit engem Kernhaus.

Vierte Classe. Reinetten.

Ordnung 1. Einfärbige.

—— 2. Rothe.

—— 3. Graue.

—— 4. Goldreinetten.

Geschlecht 1. Aechte Reinetten.

—— 2. Peppings (*).

Fünfte Classe. Streiflinge.

Ordnung 1. Platte.

—— 2. Zugespitzte.

—— 3. Längliche, conische, oder walzenförmige.

(*) Erst bei der tabellarischen Aufstellung der Familien werden diese Geschlechter auftreten.

Sechste Classe. Spitzäpfel.

Ordnung. 1. Länglich, conisch, walzenförmig.

——— 2. Zugespitzte.

Siebente Classe. Plattäpfel.

Ordnung 1. Wahre Plattäpfel.

——— 2. Kugelförmige Plattäpfel.

Erste Classe.

Kantäpfel.

Allgemeine Kennzeichen der Classe.

1. Sind sowohl am Kelch, als an der Frucht selbst, mit sehr sichtbaren, jedoch regelmäßigen nicht die Form der Frucht entstellenden Rippen versehen.
2. Haben ein der Frucht nach großes, nicht geschlossenes, und oft sehr unregelmäßiges Kernhaus.

Ordnung I.

Aechte Calville.

Besondere Kennzeichen der Ordnung.

1. Laufen erst über der Mitte des Apfels zugespitzte gegen den Kelch zu.

2. Sind an dem Baum mit Duft belaufen.

3. Haben, oder bekommen eigentlich im Liegen eine fettige Schale.

4. Sind nie bloß rein gestreift.

5. Haben leichtes, lockeres, feines Fleisch.

6. Einen den Erd- oder Himmbeeren ähnlichen Geschmack.

Ordnung II.

Schlotteräpfel.

Besondere Kennzeichen der Ordnung.
1. Fühlen sich nie fettig an.
2. Sind nie mit Duft belaufen.

3. Sind von Form platt, conisch, walzenförmig, oder zugespitzt.

4. Haben keinen balsamischen, sondern meistens einen süßlichen, oder säuerlichen Geschmack.

5. Haben ein körnichtes, lockeres, und meistens ein gröblichtes Fleisch.

Ordnung III.

Gulderlinge.

Besondere Kennzeichen der Ordnung.

1. Sind nicht balsamisch wie Ordn. 1. sondern gewürzhaft von Geschmack.
2. Haben feines, fast reinettenartiges Fleisch.
3. Sind von Form conisch, oder platt.
4. Sind am stärksten nur um den Kelch gerippt.

Zweite Classe.

Rosenäpfel.

Allgemeine Kennzeichen der Classe.

1. Sind mit blauem Duft an dem Baum belaufen.
2. Haben kein unverhältnißmäßig großes, oft nur ein regelmäßiges Kernhaus.
3. Riechen angenehm, wenigstens wenn sie warm gerieben werden.
4. Sind nicht fettig anzufühlen.
5. Sind um den Kelch, und oft auch über die Frucht hin, schön und regelmäßig gerippt.
6. Haben ein weiches, lockeres schwammichtes Fleisch von meistens feinem Korn.
7. Haben einen feinen Rosen-, Fenchel- oder Anisgeschmack.

8. Sind meistens keine Daueräpfel, und im nehmlichen Jahr mit ihrem Wohlgeschmack am Ende, oft bloß Sommer- oder Herbstäpfel. Ausnahmen hiervon sind die Familien Wintercousinotten, und Winterrosenäpfel.

9. Sind meistens tulpenartig gestreift.

Besondere Kennzeichen der Ordnung.

Ordnung I.

Zugespitzte, oder länglichte.

Ordnung II.

Kugelförmig, oder platt (*).

(*) Beide Ordnungen machen drei Geschlechter, als: Rosenäpfel, Passepommes und Cousinotten, worüber eine Tabelle belehren wird.

Dritte Classe.

Rambouräpfel.

Allgemeine Kennzeichen der Classe.

1. Sind sämmtlich große Aepfel, und enthalten die größten Aepfelformen.
2. Haben meistens, oder fast immer, zwei ungleiche Hälften, nehmlich eine Seite niedriger als die andere.
3. Sind am Kelch stets mit Rippen versehen, die breiterhaben und eine vor der andern sich unregelmäßig hervordrängend, über die Frucht hinlaufen, wodurch dieselbe oft in ihrer Form unregelmäßig, und schief oder breitgedruckt wird.
4. Sind stets breiter, als hoch, und manchmal nur hochaussehend von Form.

5. Haben alle ein lockeres, grobkörnichtes, oft sehr angenehmes Fleisch.

Besondere Kennzeichen der Ordnung.

Ordnung I.

Mit großem Kernhaus.

Ordnung II.

Mit engem Kernhaus.

NB. Man hat sich's mit dieser Classe sehr leicht gemacht, und solche gewöhnlich unter die Calvilles geworfen, z. B. die Herrnäpfel, Cardinalsäpfel u. s. w.

Vierte Classe.

Reinetten (*).

Allgemeine Kennzeichen der Classe.

1. Haben ein feinkörnichtes, feines, kurz abknackendes, festes oder feines und dabei weiches Fleisch.
2. Sind meistens das Ideal schöner Aepfelformen, indem die Wölbung von der Mitte des Apfels gegen den Kelch, mit der Wölbung nach dem Stiel,

(*) Es ist merkwürdig, daß auch der Stümper so leicht eine Reinette erkennt, und doch keine Kennzeichen weiß warum? Dieses liegt bloß in dem Geschmack von Nro. 1. Aber der nahen Uebergänge sind für den Systematiker so viele, daß es doch auch hier äußerst schwer ist, oft über eine Frucht zu entscheiden, ob sie Reinette ist. Hier hilft bloß Nro. 1. und 6.

sich ähnlich sind, oder nicht stark contrastiren.

NB. Ausnahmen hiervon macht nur die 7te Classe der Plattäpfel.

3. Alle sind grau punctirt, oder haben rostige Anflüge, oder wahre Ueberzüge davon.

4. Sind nur selten etwas fettig anzufühlen, und die Hauptausnahme ist z. B. die Edelreinette.

5. Haben nur allein die erhabene, gewürzhafte Zuckersäure, welche wir Reinettengeschmack nennen.

6. Welken nur allein sehr gerne, und müssen deshalb unter allen Aepfeln am längsten am Baum hängen.

7. Die eigentlich süßen, aber dabei gewürzhaften Aepfel, kommen nur unter die Zahl der Reinetten, durch ihre Form, ihre rostigen Abzeichen, und durch ihr feines oder festes Fleisch.

8. Feines, festes, abknackendes Fleisch, bringt auch Früchte in diese

Classe, die für sich selbst keine eigene Classe auszumachen im Stande sind, z. B. die Peppings.

Ordnung I.

Einfärbige Reinetten.

Besondere Kennzeichen der Ordnung.

1. Haben eine, vom Grünen bis zum schönsten Goldgelb einfache Grundfarbe.
2. Haben keine auffallende Farbe, oder rostige Abzeichen auf der Sonnenseite, und nur die besonnten Früchte können einigen Anflug von Röthe haben.
3. Haben keine rostigen Ueberzüge, und nur manchmal unbedeutende Anflüge von Roststreifen.

Ordnung II.

Rothe Reinetten.

1. Haben alle Eigenschaften der einfärbigen Reinetten, aber eine reine, nicht mit Rost vermischte rothe Farbe auf der Sonnenseite, gehört zu ihrer Eigenthümlichkeit.

Ordnung III.

Graue Reinetten.

1. Ihre Grundfarbe ist grün bis zum schmutzigen, oder unansehnlichen Gelb.
2. Die Rostüberzüge, oder über den größten Theil der Frucht verbreiteten Rostanflüge, sind sehr sichtbar.
3. Die Sonnenseite ist oft schmutzig, bräunlich oder ockerfarbig roth.

Ordnung IV.

Goldreinetten.

1. Sind auf der Sonnenseite schön carmosinroth verwaschen, oder gestreift.
2. Die Grundfarbe wird im Liegen schönes, hohes Gelb.
3. Ueber die Grundfarbe, und die Carmosinröthe der Sonnenseite, verbreiten sich leichte, dünne Anflüge, oder wahre Ueberzüge von Rost.

Fünfte Classe.

Streiflinge.

Allgemeine Kennzeichen der Classe.

1. Sind sämmtlich, meistens und fast immer abgesetzt roth gestreift.
2. Diese Streifen können um die ganze Frucht gehen, oder nur sehr unbedeutend auf der Sonnenseite seyn.
3. Die Streifen können allein, das heißt, rein gestreift, seyn, oder, zwischen diesen Streifen kann die Frucht auf der Sonnenseite noch roth punctirt, getuscht, oder rein verwaschen seyn, wenn sich nur nach der Schattenseite die Streifen wieder deutlich darstellen.
4. Das Kernhaus ist regelmäßig.

5. Sind von Geschmack rein süß bis zum Weinsäuerlichen oder Sauren.
6. Sind nie von Geschmack wie die Rosenäpfel.
7. Welken nicht, als nur unzeitig abgethan, oder nachdem ihre Zeitigung passirt ist.
8. Machen eine große und etwas schwere Classe im wirthschaftlichen Obst aus.

Ordnung I.

Platte Streiflinge.

Besondere Kennzeichen der Ordnung. | 1. Sind in ihren Wölbungen nach Stiel und Kelch nicht sehr verschieden, und breitgedruckt.

2. Sind stets wenigstens einen halben Zoll breiter als hoch.

Ordnung II.

Zugespitzte Streiflinge.

1. Sind ebenfalls breiter als hoch.
2. Laufen von der Mitte des Apfels gegen den Kelch spitzig zu, so daß die obere Hälfte des Apfels kegel- oder pyramidenförmig aussieht, und der unteren Hälfte ganz unähnlich ist.

Ordnung III.

Längliche, oder walzenförmige Streiflinge.

1. Sind an Höhe und Breite wenig verschieden.
2. Laufen von der Stielwölbung allmählig abnehmend gegen den Kelch hin; oder
3. Laufen von der Mitte der Frucht abnehmend sowohl gegen den Stiel als gegen den Kelch hin.

Ordnung IV.

Kugelförmige Streiflinge.

1. Die Wölbung der Frucht nach dem Stiel und dem Kelch hin, ist sich ähnlich.
2. Die Breite ist von der Höhe keinen, oder nur einen Viertelzoll verschieden.
3. In die Hand gelegt, daß Kelch und Stiel seitwärts stehen, haben sie eine einer Kugel ähnliche Form.

Sechste Classe.

Spitzäpfel.

Allgemeine Kennzeichen der Classe.

1. Haben ein regelmäßiges Kernhaus.
2. Sind nie mit Duft belaufen.
3. Sind nie gestreift, und entweder einfärbig, oder auf der Sonnenseite roth verwaschen.
4. Laufen gegen den Kelch stets spitzig, verjüngt zu.
5. Sind süß, oder weinsäuerlich bis zum Reinsauren.
6. Welken nicht leicht.

Besondere Kennzeichen der Ordnung.

Ordnung I.

Längliche, walzenförmige, oder conische Spitzäpfel.

Siehe die Kennzeichen bei Ordnung III. der Streiflinge.

Ordnung II.

Zugespitzte Spitzäpfel.

Siehe die Kennzeichen bei Ordnung II. der Streiflinge.

Siebente Classe.

Platte Aepfel.

Allgemeine Kennzeichen der Classe. | 1. Sind stets breiter als hoch.

2. Sind nie gestreift.
3. Sind entweder einfärbig, oder auf der Sonnenseite, mehr oder weniger roth verwaschen, oder etwas getuscht.
4. Haben ein regelmäßiges Kernhaus.
5. Nie fettig anzufühlen.
6. Welken nicht leicht.
7. Von Geschmack rein süß bis zum Reinsauren (*).

(*) Ich habe der Rippen bei den letzten vier Classen nicht mehr erwähnt, da sie kein reelles Kennzeichen weder für Classen noch für Ordnungen abgeben können; denn so wie es überhaupt wenige

Ordnung I.

Rein platte Aepfel.

Besondere Kennzeichen der Ordnung. | 1. Die Differenz der Höhe und Breite fällt sichtbar in die Augen.

2. Die Breite ist stets einen halben Zoll mehr als die Höhe.

Ordnung II.

Kugelförmige Plattäpfel.

1. Das Auge entscheidet über die Verschiedenheit der Höhe und Breite nicht leicht.

Aepfel giebt, die gar nichts rippenartiges hätten, so wird aber die Sache dadurch noch schwieriger, daß Früchte von dem nehmlichen Baum ganz eben, und andere wieder feine Rippen um den Kelch, ja über die Frucht hin, haben können. Bei den Beschreibungen wird dieses sorgfältig bemerkt werden, und feine Rippen decidiren über eine der vier letzten Classen nichts.

2. Die Breite ist selten einen Viertelzoll stärker als die Höhe.
3. Die Frucht zwerch in der Mitte durchschnitten, macht fast, oder sehr gleich aussehende Hälften.

Dieses ist nun dasjenige System, das mir seit acht Jahren das befriedigendste geworden ist, und mir das schicklichste zur Classifizirung der Obstsorten zu seyn scheint. Ich habe aber aus meinen raisonnirenden Catalogen in tabellarischer Form, hier das System noch vereinfacht, und um manche nicht abzuschrecken, die Abtheilung der Ordnungen in mehrere Geschlechter weggelassen, und mir vorbehalten, wie schon oben erwähnt, zu einem Ueberblick des Ganzen, die Tabellen am Schluß des Werks mitzutheilen, und solche gleichsam als ein systematisches Kunstregister von den mitgetheilten Beschreibungen auszuarbeiten.

In dem vorgelegten System machen die Streiflinge die schwerste Classe aus; ohnerachtet sie von den Rosenäpfeln

durch dieser ihren besonderen Geschmack leicht zu unterscheiden sind. Aber unter sich selbst fließen die Aehnlichkeiten der Gattungen sehr ineinander, ihr Farbenspiel ist nach dem Sonnenstand des Baums, ja des Jahres, oft merklich veränderlich, und ihr Geschmack ist sich so ähnlich, daß er wohl leicht durch die Zunge zu unterscheiden, aber äußerst schwer zu beschreiben ist. — Die Vegetation des Baums ist hier eine nothwendige Beihülfe.

So wird der Anfänger auch öfters einen sehr guten Plattapfel unter den Reinetten suchen, oder eine zweideutige Reinette unter den Plattäpfeln hoffen zu finden, wie z. B. in diesem Stück, die grüne Lothringer Reinette, die große englische Reinette, und die Reinette Madame. Er wird sie aber nicht finden, und den Irrthum in einer andern Classe aufklären. Ich werde indessen auf solche zweideutige Sorten stets aufmerksam machen.

Man ist auch gewöhnt, die Güte des Obstes in Grade einzutheilen, und Manger

z. B. machte vier solcher Rangordnungen. Wozu die vierte, begreife ich nicht. Ich nehme deshalb nur drei an, und bestimme ihren Werth folgendergestalt.

Erster Rang; begreift alle diejenigen Sorten, die sich zum rohen Genuß, oder für die Tafel vorzüglich auszeichnen.

Zweiter Rang; enthält solche Sorten, die für die Küche vorzüglich sind, — wenn obige fehlen, die Tafel versehen können, und das erste und hauptsächlichste Obst für den Landmann, sowohl zum rohen Genuß, als für die Küche und zum Backen ausmachen. Auch rechne ich hierher Aepfel, die durch ihre lange Dauer vorzüglich schätzbar sind, wenn auch ihre innere Güte sonsten zum dritten Rang gehörte.

Dritter Rang. Dieser begreift alle diejenigen Obstsorten in sich, die nur für die Küche, zum Trocknen, zur Verfertigung des Cyders und Essigs, und

zu Anpflanzungen in mageren, rauhen gebirgichten Gegenden zu empfehlen sind. Nur diese Gattungen von Aepfeln erreichen in rauhem Lande ihre Vollkommenheit durch ihre allmählige Annäherung des in allem Lande fortkommenden und als Stammvater angepriesenen Holzapfels, dessen Stelle diese Sorten immer vertreten sollten, indem sie der armen Volksklasse auch zum rohen Genuß noch sehr willkommen sind.

So mißlich zwar, bey unserer jetzigen Charakteristik der Obstsorten, die wir in den vielen vorhandenen pomologischen Werken vorfinden, die Sache wird, sicher bestimmte Autoritäten über viele Sorten anzuführen, so hat dieses doch seinen reellen Nutzen für die Zukunft. — Sich die gelehrte Miene aber zu geben, die Namen eines Plinius z. B. so geradehin anzuführen, bleibt nur unnütze Muthmaßung, führt zu keinem Zweck, und gehört eigentlich auch nur in die critische Geschichte der Obstlehre, und nicht in das System

oder Beschreibung der Obstsorten. Aus den neueren Autoren hingegen, von einem Bauhin, Jonston, Cordus u. s. w., bis auf die neuesten Zeiten, die Namen anzuführen, worzu uns nur Wahrscheinlichkeit, oder nur Muthmaßung berechtigen, daß ihre beschriebenen Arten, mit einer der unsrigen die nehmliche Sorte, oder ein Anverwandter seyn könne, eröffnet den Weg, daß Poinologen, die in solchen Gegenden leben, wo ehemals ein Bauhin z. B. lebte, oder die wirklich lebenden Pomologen selbst, mir leicht über die gemeinten Früchte Berichtigungen mittheilen können, wenn sie die von mir gelieferten genauen Beschreibungen der Sorten, mit den ihrigen zu vergleichen sich die Mühe nehmen wollen. Wem es also um festere Begründung, selbst um Aufklärung der in den Handbüchern erwähnten Obstsorten, für ein nach Wahrheit strebendes Publikum zu thun ist, — und wem sollte dieses nicht am Herzen liegen? — der wird die Freunde der Obstlehre und mich besonders,

durch solche Mittheilungen, unendlich verbinden.

Die Schriftsteller, die im Folgenden öfters angeführt werden, sind folgende:

1) Valerius Cordus Historia stirpium. Argent. 1561. Dieses opus posthumum gab C. Gesner heraus. Valerius, war der hoffnungsvolle Sohn von Euricus Cordus, ein Hesse, der erste Professor auf der Universität zu Marburg, starb 1535 zu Bremen, und unser Valerius zu Rom 1544. im 29. Jahr seines Alters. — In Hessen muß also auch dieser Schriftsteller aufgeklärt werden.

2) Joh. Bauhinus, Historia plantarum. Ebrod. 1650. III. Vol. fol. — Gebürtig aus Leiden, und Wirtembergischer Leibarzt. Starb 1613.

3) Joh. Jonston, ein Pohle aus einem Schottischen Geschlecht. Historia naturalis de arboribus et plantis. Libri X. Tabul. 137. — Heilbr. 1718. Hat aus Bauhin die Kupfer entlehnt, die aber, da sie sehr verkleinert sind, allen Nutzen verliehren.

4) Joh. Sigm. Elsholzens, neu angelegter Gartenbau. Leipzig 1715. Fol. War Leibmedikus bei dem Churfürst von Brandenburg, und ein großer Beförderer der deutschen Gartenkunst. Hat aber für die Obstlehre nur bloße Namensverzeichnisse angeführt.

5) Heinrich Hessens, neue Gartenlust. Leipzig 1714. War Hofgärtner in Mainz. Enthält bloß französische Obstverzeichnisse.

6) Instruction, pour les Jardins fruitiers et potagers etc. par. M. de la Quintinye. Tom. I. II. 4. Paris 1690. Edit. ult. 1756. Diese wird von mir citirt. — Auch 1725. zu Hamburg ins Deutsche übersetzt. — Quintinye war Director der königlichen Gärten zu Paris.

7) Abrégé sur le bons fruits et maniere de les connoître et de les cultiver, par Merlet Paris 1667. 12. Mehrmalen aufgelegt.

8) Instruction pour connoître les bons fruits. Paris 1670.

9) Nouvelle Methode, pour connoître les bons Fruits et les Arbres fruitiers. Par

Par D. Claude, St. Etienne. Paris. 1670. 8.

10) La nouvelle Maiſon ruſtique, ou Economie générale de tous les biens de Campagne. Par L. Liger. Troiſieme édit. Paris 1721. II. Vol. 4. Man hat noch mehrere neuere Auflagen.

11) Der Hausvater, von Münchhauſen. 3ter Theil. Hannover 1768.

12) Phil. Miller's allgemeines Gärtner-Lexicon. Nürnberg 1769. 4 Theile. 4.

13) Möller Beſchreibung der beſten Arten von Kernobſt. Berlin 1759. 4.

14) D. J. G. Gleditſch, vermiſchte phyſ. botaniſch-ökonom. Abhandlungen. III. Theile. Halle 1767. Handelt nur von dem Johannis- und dem Feigenapfel, im 3ten Theil.

15) Catalogue des Arbres à fruits les plus excellens, les plus rares et les plus eſtimés, qui ſe cultivent dans les Pepinieres des Reverends Peres Chartreux de Paris. A Paris 1785. Auch überſetzt im Journal für die Gärtnerey von Superint. Klüpfel St. 15.

16) Tableau générale des principaux Objets qui composent la Pepiniere, dirigée par M. Filassier. 1785.

17) Henne's Anweisung, wie man eine Baumschule im Großen anlegen und unterhalten soll. Halle 1791.

18) Joh. Herrmann Knoop, Pomologia, das ist, Beschreibung und Abbildungen der besten Sorten der Aepfel und Birnen. Uebersetzt von D. G. L. Huth. Nürnberg 1760. fol.

19) Dieser Pomologie, zweiter Theil, von Consistorialrath J. C. Zink. Herausgegeben von Seligmann. Nürnberg 1766. fol.

20) Du Hamel du Monceau, Abhandlung von den Obstbäumen. Uebersetzt von C. C. Oelhafen von Schöllenbach, drei Theile. Nürnberg. 1775. 4.

21) Onomatologia botanica completa von Gmelin. Frankfurt und Leipzig. 1775. Der siebente Band enthält, nebst einigen Zusätzen, die Bauhinischen Obstsorten.

22) Nachricht und Beschreibung von verschiedenen Obstsorten, die in der Niederlausitz erbaut werden. Friedrichsstadt.

23) La pratique du Jardinage. Paris 1774. 2. Vol. 8. Par l'Abbe Roger Schabol. Auch ins Deutsche übersetzt Frankfurt 1775.

24) Journal für die Gärtnerei. Stuttgart 1788. 24. Stück. Superintendent Klüpfel.

25) Annalen der Gärtnerey, von Neuenhahn. Erfurt 1795.

26) Pomona Franconica, von Joh. Mayer. 3. Bände. Nürnberg 1776. Die Birnen fehlen. Kostet 61. fl.

27) Pomona Austriaca, oder Abhandlung v. den Obstbäumen, von Joh. Kraft. Wien 1792. 1. — 20tes Heft. Die Aepfel fehlen noch, und nur die Birnen sind erschienen. Kostet 90. fl.

28) Handbuch der Fruchtbaumzucht, von C. C. B. Hirschfeld. Braunschweig 1788. 2. Theile.

29) Salzmann's F. Z. Pomologie oder Fruchtlehre. Berlin 1793.

30) Tractat über Cultur aller Sorten Obstbäume. Schneeberg. 1792.

31) Schmids, J. C. E., geprüfte Anweisung zur Erziehung, Pflanzung und Behandlung sowohl der hochstämmigen als Zwergfruchtbäume. Stuttgart 1792.

32) Mémoire sur la culture des Pommiers dans toute l'étendue de la Republique française. A Rouen. l'An 3e de la Rep. fr.

33) Albonico's Bemerkungen für Garten- und Blumenfreunde, Leipz. 1. bis 7. Heft.

34) Mayer's systematische Pomologie. Leipzig 1780. 2 Theile, Fol.

35) Christ's J. L. Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre. Zweite Auflage, Frankfurt 1797.

36) Der teutsche Obstgärtner. Von J. V. Sickler, 1794. bis 1798.

37) Vollständige Anleitung zur Erziehung und Wartung der Obst- und Fruchtbäume, von Joh. Abercrombie, übersetzt von F. H. H. Lueder, Lübeck 1781.

38) Physicalisch-öconomische Baumschule, von J. J. Meyen, Stettin 1795.

39) Unterricht in der Erziehung und Behandlung der Obstbäume, von D. J. Chr. Gotthard, Erfurt 1798.

40) Lueder's vollkommener Pfropf- und Oculiermeister, Leipzig 1793.

Versuch
einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Kernobstsorten.

Classe I. Ordnung I.
Aechte Calville.

Gestreifte Herbstcalville. La Calville rayée d'Automne.

Calville rayée. Instruct. p. c. l. b. f. p. 62. Knoop Pomolog. Tab. 2. Frambos-Appel. Calville d'Automne rayée. Gestreepte Herfst-Calville (*). Teutscher Obst-

(*) Da Calville häufig Erdbeer- oder Himbeerapfel übersetzt ist worden, so entstand daher Verwirrung der Familien. Man muß sich deshalb beim Untersuchen durch diese Nahmen nicht irre machen lassen.

gärtner 1796. Nro. XVIII. Gestreifter Herbstcalville. — Christ, geflammter rother Herbstcalvillee — Ist es Mayer's Grande Mammeuse? —

Ein schöner ansehnlich großer vortreflicher Tafelapfel, 3 Zoll breit, und öfters eben so hoch, gewöhnlich aber niedriger. Ist die Frucht so hoch als breit, dann gewinnt sie eine länglichte zugespitzte Form, aber in ihrer schönsten Gestalt hat sie ein etwas kugelförmiges Ansehen. Der Kelch steht fast flach, oder nur in einer seichten Einsenkung, und ist mit feinen Rippen und Falten umgeben, die aber sehr flach über die Frucht hinlaufen. Der Kelch hat das eigene, daß seine Röhre unterwärts etwas weiter und rostfärbig wird, und sich erst gerade über dem Kernhaus zuschließt. — Der oft einen Zoll lange dünne Stiel steht ebenfalls in einer seichten, selten etwas tiefen, und selten rostfarbigen Höhle, ja scheint oft, wie in das Fleisch nur eingesteckt zu seyn.

Die Grundfarbe der Schale ist grüngelb, das sich am mehresten um den Kelch herum zeigt. Ueber derselben ist die ganze Frucht mit dunkelrothen sehr unregelmäßigen, gleichsam geflammten, breiten, bald kurzen, bald langen Streifen bedeckt. Diese Streifen fließen oft zusammen, und bilden auf der Sonnenseite eine ganz blutrothe Farbe, die abgerieben schön glänzend wird, und mit Mühe in der Sonne streifenartig erscheint. — Sehr häufig hat die Frucht große, auf gelbgrünem Grund stehende aufgesprungene grauliche Rostflecken, die oft Gruben bilden. Wo Blätter aufliegen, sieht man schönes Grüngelb. Dabei sieht man auf der ganzen Schale feine weißgraue Puncte.

Der Apfel welkt fast nicht, wird nicht merklich fettig, und riecht sehr violenartig.

Das Fleisch ist weißgrünlich, locker, markig, ziemlich saftig, und von feinsüßem rosenartigen Geschmack, ohne sonderlichen Geruch. Im Fleisch sind große, unregelmäßig

laufende grünliche Adern, und dasselbe hat bei Früchten von alten Bäumen etwas Feinröthliches.

Das Kernhaus ist offen, unregelmäßig, weit und groß. Die Kerne sind lang, vollkommen und nicht wenig.

Der Baum ist sehr tragbar, und macht feines, langes Holz mit hängenden Aesten.

Das Blatt ist groß, weich, blaßgrün, feinwollicht anzufühlen, am Stiel abgestumpft und oft allda auf einer Seite länger, wodurch der Stiel schief steht, und sich ohne eine Krempe im Blatt neben am Stiel nicht auflegen läßt. Das Blatt ist oft 4 Zoll lang und 3 breit, schön und scharf gezahnt, bekommt auch leicht mehrere große Rostflecken. Der Blattstiel ist 1½ Zoll lang, und wird den Herbst nicht roth.

Die Sommertriebe sind schlank, häufig mit Augen besetzt, rothbraun, stark und sehr fein punctirt, die Augen sind klein, herzförmig, liegen fest auf, und stehen auf starken Augenträgern.

Die Frucht ist schon zeitig im November, hält sich aber bis in Februar, wo sie indessen den Geschmack verliehrt. Sie hält sich länger, wie der ächte rothe Wintercalvill.

Vom ersten Rang.

Classe I. Ordnung II.

Schlotteräpfel, conische.

Englischer Königsapfel. Pomme royale d'Angleterre.

Teutscher Obstgärtner 1797. Nro. 27. — Salzmann Nro. 18. Le Royale d'Angleterre. Der königliche Apfel in England. — Christ Nro. 8. Königsapfel. Royale d'Angleterre (*). Catalogue chartr. — Hirschfeld.

Ein prachtvoller, sehr großer vortrefflicher Apfel, besonders für die Wirthschaft, und

(*) Christ's Königsapfel, in der Ausgabe 1794. war wahrscheinlich der gelbe Kaiserapfel, wovon der grüne in diesem Heft beschrieben ist. Die Dauer ist wohl ein Druckfehler? Wer benannte diesen Apfel zuerst Königsapfel? Und ist er eine englische Frucht?

von den Hausmüttern für die Küche zum Dämpfen geschätzt, der sich dabei durch seine Dauer bis in den Sommer empfiehlt, und alsdann auch zum rohen Genuß nicht mittelmäßig ist. Dem Anschein nach scheint er höher als breit zu seyn, aber in seiner schönsten Größe auf Hochstamm ist die Breite $5\frac{1}{2}$ Zoll. die Höhe $5\frac{1}{4}$. Manchmal ist die Frucht aber auch wirklich höher als breit. — Von seiner Mitte lauft er conisch abnehmend gegen den kleinen Kelch hin, und dieser steht in einer eben nicht tiefen, etwas geräumigen, ja oft etwas flachen Einsenkung, die auf einer Seite meistens etwas niedriger ist. Die Rippen um den Kelch sind flach erhaben, und laufen nicht sehr auffallend über die ganze Frucht hin. Der dünne Stiel steht in einer weiten, tiefen, etwas rostfarbigen Höhle, und ragt nicht über die Frucht hervor.

Die Schale der zarten geschmeidigen, eigentlich nicht fetten Schale, ist helles Citronengelb, das im Liegen noch etwas dunkler wird, und überall mit feinen grasgrünen

und bräunlichen Puncten besetzt, wovon die ersteren mit der Zeit verschwinden. An der Sonnenseite, gegen den Stiel hin, bekommt diese Frucht einige streifenartig-geflammte Zinnoberröthe, die sich, mehr oder weniger, um den unteren Theil des Apfels streifenartig verbreitet. In dem Roth selbsten haben die grünen Puncte einen großen gelblichen Mond.

Die Frucht riecht wenig und welkt sehr wenig.

Das Fleisch riecht nicht, ist sehr weiß und fein, locker, saftig, und von einem angenehmen weinigten Geschmack ohne Gewürz.

Das Kernhaus ist zwar nicht viel offen, aber sehr groß, breit und hoch auslaufend, mit sehr geräumigen Kammern, die viele weiße schwammichte Streifen haben. Der Kerne sind nicht sehr viele, aber sie sind schön und vollkommen.

Der Baum wächst stark, lebhaft, und erfordert einen guten Boden, so wie Schutz für den Sturmwinden. Die Aeste, welche stark

abstehend in die Höhe gehen, setzen frühzeitig schönes Tragholz an, wodurch der Baum bald, und jährlich Früchte bringt. Er belaubt sich nicht stark, und das Laub ist lang und oval, meistens an Länge 3, oft $3\frac{1}{2}$ Zoll, an Breite $2\frac{1}{2}$. Es ist flach, etwas rückwärts gebogen, am Rande fein wellenförmig, schön, dunkelgrün glänzend, sehr seicht, fein und nicht scharf gezahnt. Der Blätterstiel ist 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, dünn, und mit zwei feinen Spitzen, statt Afterblättchens am Ende besetzt.

Die Triebe sind fein, schön braunroth, glatt und ohne Wolle, dabei fein weißlich punctirt. Die Augen mit ihren Trägern sind sehr klein.

Die Frucht zeitigt im Dezember und ist haltbar bis tief in den Sommer.

Vom zweiten Rang.

Classe I. Ordnung II.

Schlotteräpfel platte.

Gestreifter Bachapfel.

Phrygomelum striatum. Joh. Bauhin und Jonston, Tom I. p. 4. Gmelin 99. Bachapfel. Strebling.

Ein rechter deutscher großer Wirthschaftsapfel, der frühzeitig genießbar, und sich doch sehr lange hält. Dessen Breite beträgt oft 3½ Zoll, und die Höhe 2½'. Die Form ist meistens etwas ungleich, und auf einer Seite etwas niedriger, ja nicht selten gegen den Stiel zu etwas spitzer zulaufend, als gegen den Kelch, und mit ungleichen Erhöhungen über die Frucht herab besetzt. — Der große offene Kelch steht in einer ziemlich flachen Einsenkung, die mit Rippen umgeben ist,

welche sich merklich über den Apfel bis zum Stiel hin verlaufen. Die Röhre des Kelchs geht bis an das Kernhaus, und ist oft daselbst nicht verschlossen, wodurch die Frucht bei nassem Herbst nachher gerne von innen fault. — Der Stiel steht in einer tiefen nicht sehr engen glatten Höhle, und steht dem unteren Rande der Frucht gleich. Die Schale ist hohes Goldgelb, mit nicht häufigen schönen, bräunlichen, weiß-gelblich eingefaßten Punkten besetzt. Auf der Sonnenseite hat die Frucht, vom Stiel an bis zum Kelch, manchmal aber nur bis zur Hälfte der Frucht herauf, breite, unregelmäßig abgesetzte, oft ziemlich häufige, schöne Carmosinstreifen, zwischen denen die Schale noch von gleichem Roth getuscht ist. Minder besonnte Früchte haben nur Streifen um den Stiel.

Die Frucht welkt nicht, und ist nicht fettig anzufühlen.

Das Fleisch ist weißgelblich, grobkörnicht, jedoch ziemlich markicht, saftvoll, und

säuerlich, weshalb ihn der Landmann sehr zum Kochen liebt, so wie der uralte Name auf seinen ökonomischen Nutzen deutet.

Das Kernhaus ist sehr groß, wohl $\frac{5}{4}$ Zoll breit, nicht geschlossen, jede einzelne Kammer ist elliptisch-oval, 4 bis 5 Linien breit, und wie schon oben erwähnt, häufig gegen den Kelch offen. Es enthält wenige, lange, meistens doch vollkommene Kerne.

Der Baum wird groß, alt, sehr fruchtbar, dauerhaft in seiner Blüthe, und kommt in rauhen Gegenden gut fort. Seine Aeste breiten sich sehr aus. Die Triebe sind sehr stark, sehr braunroth, fast nicht punctirt, und nach oben mit weißer Wolle überzogen. Die Augen sind herzförmig, klein, platt, weißwollicht, und fest aufliegend. Die Augenträger sehr breit, platt und in der Mitte an starken Trieben sehr blaulicht.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den April.

Vom dritten Rang.

Classe I. Ordnung III.

Gulderlinge, conische.

Gelber Gulderling (*).

Elsholz, einfacher Gulderling. Knoop. Geele Gulderling. Fyne Gulling. Enkelde Gulling. Einfacher gelber Gulderling, Goud-Appel. Tab. 7. — Hirschfeld. Güldерling N. 37. Niederlausitz, Schaafsnase. Haute bonté ist falsch. — Ist es Zinks weißer englischer Gulderling? Christ Nro. 136.

Ein schöner ziemlich großer Apfel, so schätzbar für die Tafel, als für die Küche; seine Form fällt meistens in das Längliche, und ist

(*) Vielleicht ist dieses die erste Frucht, welche den Nahmen, wegen ihrer gelben Farbe, Gulderling veranlaßte. Sein großes Alter beweißt Elsholz. Giebt es einen doppelten gelben Gulderling? Giebt es keinen französischen Nahmen?

bald zugespitzt, bald conisch, bald walzenförmig, Knoop hat ihn gut abgebildet. In seiner schönen Vollkommenheit ist derselbe $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und alsdann ebenso hoch, oft etwas höher. Der Kelch steht meistens in einer gleichsam mit Falten zugeschnürten nicht tiefen engen Einsenkung, aus der sich mehrere feine Rippen erheben, wovon oft mehrere sehr sichtbar und fast scharf kantig über die ganze Frucht hinlaufen. Der nicht lange Stiel steht in einer sehr veränderlichen bald fast flachen, bald in einer ziemlich tiefen, und alsdann etwas rostfarbigen Höhle. Gegen den Kelch lauft die Frucht stets zugespitzt, aber der Bauch ist meistens etwas walzenförmig. Die Schale des Apfels ist, wenn sie vom Baum kommt, entweder noch schönes blasses Grün, oder schon gelb, das im Liegen aber bald schönes, beim Abreiben, glänzendes Goldgelb wird, wobei sich die feine Schale geschmeidig anfühlt. Sehr besonnte Früchte bekommen einigen Anflug von erdartiger

Röthe, und manchmal auch gelbgraue Warzen. Puncte findet man nur sehr wenige, und diese sind grau und sehr fein.

Die Frucht riecht etwas fein, angenehm und welkt nur gegen das Frühjahr.

Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, etwas locker bei voller Zeitigung, voll Saft, markicht, ohne starken Geruch, und von einem sehr angenehmen, süßweinigten, gewürzhaften Geschmack.

Das Kernhaus ist sehr groß, ganz offen, oft unregelmäßig, und geht bis unter den Kelch mit einer dünnen Spitze. Es enthält oft ziemlich viele, kleine, rundliche, aber vollkommene Kerne, die manchmal rappeln.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, macht viel feines und herabhängendes Holz. Er ist außerordentlich fruchtbar, setzt aber das Fruchtholz erst gerne an Fruchtruthen an, wodurch der Baum sehr voll feines Holz wird. Die Triebe sind fein und lang, auf der Sonnenseite röthlich braun, auf der Schattenseite

gelbgrün; beschattete Reiser haben wenig Röthe, sind sehr hellgrün, und mit vieler weißer Wolle besetzt. Die Augen sind groß, hellröthlich und wollicht, lang, häufig auf die Seite gebogen mit der Spitze, und stehen etwas ab. Die Augenträger sind stark und breit.

Das Laub ist ansehnlich groß, stark, meistens ovalrund und spitzig nach dem Stiel zulaufend, am Rand gerne wellenförmig, und bald stumpf bald scharf gezahnt. Der Stiel ist lang, oft 1½ Zoll.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich, ohne zu welken, bis Mai und länger, wo sie aber melbig wird.

Vom ersten Rang.

Classe I. Ordnung III.

G u l d e r l i n g e

Der Loskrieger.

Christ, S. 441 Nro. 7. Loskrieger. Fürstlicher Tafelapfel.

Ein sehr schöner mittelmäßig großer, vortreflicher Tafelapfel, von Form platt, und so daß die Wölbung um den Kelch derjenigen um den Stiel ziemlich gleich ist. Die Breite der Frucht beträgt stark 3 Zoll, die Höhe 2½ Zoll. Der offene kleinblätterige und sehr lange grün bleibende Kelch, wovon sich selbst noch fünf grüne Strahlen in die Schale der Frucht verbreiten, steht in einer weiten schönen Einsenkung, in der man nur feine Falten bemerkt, die sich aber erst auf der Anhöhe zu schönen höckerartigen Rippen erheben, über die Frucht hingegen nur

unmerklich hinlaufen. Der dünne der Frucht gleichstehende, oder nur sehr wenig über dieselbe hervorragende Stiel, steht auch in einer weiten, ziemlich tiefen, im Grunde etwas rostfarbigen, und mit vielen grünlichen Streifen eingefaßten Höhle.

Die Grundfarbe der sehr feinen dünnen Schale, ist blasses Weißgelb, das ins Grünliche fleckenartig spielt, und im Liegen wird die Farbe hellgelb. Auf der Sonnenseite bemerkt man einen leichten Anflug von einer etwas geflammten, blassen fast ockerartigen Röthe, die aber bei beschatteten Früchten fehlt. In und um diese Röthe stehen mehrere röthliche Flecken, mit einem dunklern Mittelpunct. Die übrigen auf der Frucht befindlichen Puncte sind sehr fein, theils grünlich, theils bräunlich, gleichsam als ob es Schmutz wäre. Anderer Abzeichen findet man keine, oder selten.

Die Frucht hat keinen Geruch und welkt nicht.

Das Fleisch riecht wenig, ist schön weiß, äußerst fein, weich, locker, nach außen mit grünlichen Adern durchwebt, von Saft nicht überreichlich, und von einem angenehmen, süßweinigten, einem überzeitigen Borstorfer fast ähnlichen Geschmack.

Das Kernhaus ist weit, sehr offen, stößt bis an die Kelchhöhle, und hat allda einen dicken hellgrünen Bolzen im Fleisch. Der Kerne sind ziemlich viele, aber etwas unvollkommen, und unregelmäßig von Form.

Der Baum treibt eben nicht lebhaft. Die Triebe sind stark mit Wolle besetzt, und braunroth. Die Augen sind klein, herzförmig, sehr roth, und liegen fest an. Die Augenträger sind platt. Die Triebe setzen in Fruchtspiesen sehr frühzeitig Fruchtholz, und der Baum trägt jährlich, erfordert aber sehr guten Boden, warme Lage, und Zwergform. Das Blatt ist nur mittelmäßig groß, fast ovalrund, 3 Zoll lang, 2½ breit, nicht glänzendgrün, dünne, und tief, und scharf

gezahnt. Der Blätterstiel ist dünne, und über einen Zoll lang.

Die Frucht zeitigt im Jenner, und hält sich lange.

Vom ersten Rang.

Classe II. Ordnung I.

Zugespitzte Rosenäpfel.

Rother Winterkronapfel.

Knoop Tab. 7. Roode Kroons-Appel. Rode Kroon. Rode Aagt. Tulp-Kroon. — Christ Nro. 140. Rother Kronapfel.

Ein mittelmäßig großer, an Form gegen den Kelch zu von der Mitte aus zugespitzt auslaufender vortrefflicher gewürzhafter Tafelapfel, den ich deshalb fast dem Borstorfer vorziehe, da er nach Weihnachten, wo dieser schon fade wird, in seiner vollen Güte erst recht reift. In seiner schönsten Vollkommenheit hat die Breite 2¾ Zoll, und die Höhe nicht viel weniger oder eben so viel. Häufig ist die Frucht aber breitgedruckt, und dann sind die Durchmesser der Breite verschieden.

Selten hat deshalb dieser Apfel eine regelmäßige Form, ist auch auf einer Seite oft niedriger, und durch stark hervorragende Rippen mehrentheils sehr ungleich in seiner Rundung. — Der offene, feine mehrentheils grün bleibende Kelch, mit einer tiefgehenden Kelchhöhle, steht bald in einer seichten, bald in einer etwas tiefen nicht sehr geräumigen Einsenkung, die eben, oder mit feinen Falten umgeben ist, die aber erst auf der Frucht starke, breite, und die Form entstellende Erhabenheiten, oder Rippen bilden. Der dünne hellgrüne Stiel steht in einer glatten, engen, etwas tiefen Höhle, und ragt selten etwas über die Frucht hervor.

Die Grundfarbe der sehr zarten Schale ist anfänglich weißgrünlich, wird aber im Liegen blaßgelb, oder strohgelb. Die stark besonnte Seite der Frucht ist fast zur Hälfte sehr schön dunkelcarmosinroth punctirt, oder getuscht, und in diesem Roth nicht zu häufig, kurz abgesetzt, noch dunkler gestreift,

welche kurze Streifen, immer abnehmend, rund, um die Frucht herum hinziehen, und mehrentheils nur gleichsam punctirte Streifen oder Flecken vorstellen. Reibt man die Sonnenseite, so glänzt dieselbe so schön wie lackirt. — Puncte hat diese Frucht gar keine, und nur in dem starken Roth sieht man sehr feine gelbliche Puncte. Grünliche Flecken, wie Schmutz sind um den Kelch nicht selten, und so auch wahre Rostflecken, doch nur sehr einzeln.

Die Frucht riecht wenig, aber angenehm, und ist am Baum mit feinem Duft belaufen. Welkt auf dem Lager nicht.

Das Fleisch ist gelb, fast in Orlean schillernd, fein, weich, markig, ungemein saftig, und von einem äußerst angenehmen, zuckerartigen, mit etwas Fenchel erhobenem Geschmack.

Das Kernhaus ist bald offen, bald geschlossen, geräumig, oft unregelmäßig in den Kammern, und enthält wenige kleine unförmliche Kerne.

Der Baum wächst lebhaft, stark, und macht schönes feines Holz, das sich aber nicht dicht belaubt. Das Laub ist nur mittelmäßig groß, gewöhnlich 3 Zoll lang, 2¼ breit, von Form oval mit einer schönen ziemlich langen Spitze, dabei tief, grob, jedoch scharf gezahnt. Die Farbe ist blaßgrün, und von einem gleichsam fein weißwollichten Ansehen. Der Blattstiel ist kaum einen Zoll lang, und hat keine Afterblättchens. Die feinen, langen Holztriebe sind stark braunroth, sehr wenig mit feinen grauen Puncten besetzt, fast ohne Wolle, aber stark wollicht um den Augenträger. Die Augen sind stark, liegen an, und sind weiß von Farbe. Die Augenträger breit und nicht sehr vorstehend.

Die Frucht zeitigt Ende Dezember, hat im Jenner und Hornung ihre größte Güte, wird aber nachher leicht mehlig. Nach Knoop halten viele Holländer diesen Apfel für den allerbesten.

Vom ersten Rang.

Classe III. Ordnung II.

Rambouräpfel.

Der Lothringer Rambour (*).

Merlet, Rambour blanc. — Quintinye, Rambour, Tom. I. pag. 321. Maison rustique Tom. 2. p. 181. Le Rambour. — J. Bauhin Poma praegrandia et pulchra e flavo viridentia, Cambour in Lotharingia dicta, Tom. 1. p. 22. Jonston, Tom. 1. p. 4. Malum Lotharingicum, Cambour dictum ex flavo viridescens, punctis fuscis, araneosisque conspersum. — Du Hamel Rambour franc, Tom. II. p. 36. — Zink, Tab. 2. Nro. 10. Charmant blanc, oder Rambour blanc. — Mayer, Tab. 13. Nro. 18. Früher Ram-

(*) Weißer Sommerrambour paßt auf diesen nicht, da wir einen ganz weißen besitzen, den auch Salzmann anführt.

burger. Teutscher Obstgärtner 1798, Nro. 38. Weißer Sommerrambour. Salzmann Nro. 5. Hirschfeld Nro. 5. Christ Nro. 143. Uebers. des Catalogs der Carthäuser. Der Lothringer Apfel. Auch rothgestreifter Pfundapfel; rothgestreifter Tellerapfel.

Dieser große Apfel fehlt bei keinem wahren Pomologen, und in keiner Baumschule von einiger Bedeutung. Seine Schönheit und so ausgezeichnete Größe scheint seine Allgemeinheit bewirkt zu haben, denn seine Güte bestimmt ihn nur für die Wirthschaft. — Diese schöne Frucht hat in ihrer Vollkommenheit am Hochstamm 4½ Zoll Breite, und auf der höchsten Seite ist sie 3½ Zoll hoch. Sie wiegt alsdann gegen 30 Loth. Die Form ist platt, und die eine Hälfte der Frucht fast immer niedriger. Der Kelch steht in einer tiefen, jedoch geräumigen, mit feinen Rippen umgebenen, Einsenkung, die sich zwar auf dem oberen Rande nicht oft schon erheben, aber über den Apfel bis zum Stiel, in sehr starken,

erhobenen Rippen hinlaufen. — Der Stiel ist sehr kurz, und steht in einer sternförmig rostigen, tiefen, jedoch geräumigen Höhle. Durch diese Kürze des Stiels sitzt die Frucht fest und trotzt mit ihrer Größe doch dem Winde. Die sehr feine Schale des Apfels ist vom Baum helles Strohgelb, das aber im Liegen hellgelb wird. Auf der Sonnenseite, und am Stiel rund um den Apfel herum, ist die Frucht mit der schönsten Carmosinfarbe abgesetzt, breit gestreift, die sich oft bis zum Kelch herauf erstreckt. Zwischen diesen Streifen ist die Schale noch blaßröthlich geflammt, und von der Farbe der Streifen punctirt, welches ein schönes Farbenspiel giebt.

Das Fleisch ist blendend weiß, riecht säuerlich, ist locker, grobkörnicht, auf dem Bruch wie feiner Schnee glänzend, saftig, und von einer angenehmen Weinsäure.

Das Kernhaus ist fast geschlossen, jedoch geräumig, und der Größe der Frucht nach proportionirt, enthält aber wenig vollkommene Kerne.

Der Baum, welcher einen guten Boden erfordert, wächst in seiner Jugend sehr stark und schnell mit abwärts stehenden Aesten. Er setzt vieles Fruchtholz an, und wird sehr tragbar und alt. Das Blatt ist sehr groß, wird oft 6 Zoll lang, $3\frac{1}{2}$ Zoll breit, der Blattstiel $1\frac{1}{2}$ Zoll. Die Sommertriebe sind braunroth, silberfahl angelaufen, und fein getüpfelt. Die Augen klein, weißlich, stehen weitläufig und auf starken Augenträgern.

Der Apfel zeitigt bei uns schon Anfangs September, ist 14 Tage nachher am besten, und mit November passirt. Die Schale mit dem Fleisch bekommt alsdann eine Menge braune Stippen, und verliehrt den Geschmack.

Zu Torten ein vortrefflicher Apfel und häufig gebaut in der Wetterau; wo er dem Landmanne früh im Herbst den angenehmsten Genuß darbietet. In Frankreich ist dieser Apfel noch früher zeitig, später im nördlichen Deutschland.

Vom zweiten Rang.

Classe III. Ordnung II.

Rambouräpfel.

Der langdauernde rothe Hartapfel.

Ist es J. Bauhin's Duracinum latum Waldense. Rothhärtling vom Walde, Pomum sessile, durat ad Oporam usque. Oder dessen Duracinum acido-dulce, Härtling im Walde, quod ad triennium, saltem biennium durare perhibent. Oder wohl gar dessen Erythromelum diu durans. Rother Bachapfel?

Ein seiner sehr langen Haltbarkeit für die Wirthschaft vortrefflicher Apfel, der häufig gepflanzt werden sollte, aber noch selten ist. Solche Früchte erhalten bei einem Mißwachs von Obst großen Werth. In seiner vollkommenen Größe ist die Breite 3¾ bis 4 Zoll, die Höhe 3 Zoll. An alten Bäumen, die sehr

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

voll tragen, bleibt er kleiner. Die Form ist ziemlich platt, aber stets unregelmäßig, und nicht nur auf der einen Hälfte niedriger, sondern auch oft breitgedruckt, daß der kleine Durchmesser von der Breite einen ½ bis ¾ Zoll geringer als der große seyn kann. Der kleine Kelch sitzt in einer nicht sehr tiefen geräumigen, mit vielen feinen Falten umgebenen Einsenkung, auf deren Rand sich feine Rippen bilden, die nachher breit und stark über die Frucht hinlaufen, und ihre Form unregelmäßig machen. Der ziemlich starke Stiel ragt, wenig oder nicht, über die Frucht hervor, und steht in einer tiefen, oft sehr geräumigen, mit einer sternförmigen Rostfarbe umgebenen Höhle. Von dem Stiel an ist der Apfel rundherum blutroth ohne Streifen, die man nur bei Früchten im Schatten bemerkt. Gegen die Mitte des Apfels nimmt die Röthe allmählig ab, und verwandelt sich gegen den Kelch hin, in eine gelbröthliche Farbe, die hin und wieder mit feinen gelbgrauen Rost=

flecken überlaufen ist. Die Schale ist dabei überall mit vielen starken, runden, weißgrauen Puncten besetzt.

Die Frucht riecht nicht, wird im Liegen nicht fettig, und welkt nicht.

Das Fleisch ist bei frischen Aepfeln weiß, bei jährigen etwas grünlich, sehr fest, etwas grobkörnicht, jedoch markig, wenig saftig, und ohne Gewürz, aber auch ohne alle Säure, sondern süßlich fade. Der wenige Saft verliehrt sich im Alter nicht, wird fast etwas reichlicher, und gewinnt, nicht gut aufbewahrt, einen Lagergeschmack.

Das Kernhaus ist geschlossen, nicht sehr geräumig, und enthält wenige, aber meistens sehr langgespitzte schwarzbraune Kerne.

Der Baum ist sehr tragbar, widersteht in der Blüthe der rauhen Witterung, wird groß und sehr alt. Die Triebe sind stark, braunroth, mit feiner Wolle besetzt, und auf der Sonnenseite mit einem silberfahlen Häutchen bekleidet. Die Augen sind stark, bauchicht, von der Farbe der Triebe, liegen

fest an, und stehen auf Augenträgern, die mit sehr sichtbaren Adern lang herablaufen.

Der Apfel zeitigt im Jenner, hält sich aber volle anderthalb Jahr, und gut aufbewahrt wohl zwei Jahre, ohne welk zu werden. Indem ich dieses schreibe, März 1798, habe ich noch Exemplare von 1796 vor mir, die noch ebenso frisch sind, als diejenigen vom Herbst 1797.

Wegen seiner langen Dauer vom zweiten Rang.

Classe II. Ordnung II.

Rambouräpfel.

Grüner Kaiserapfel (*). Pomme impériale verte.

Ein großer Apfel, schätzbar für die Küche, für den rohen Genuß aber nicht piquant genug. In seiner möglichst regelmäßigsten Form ist derselbe 3½ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Bei den mehresten Früchten ist die Form aber so unregelmäßig, daß der große Durchmesser der Breite, von dem kleinen, manchmal einen ganzen Zoll verschieden seyn kann. Dann ist die eine Hälfte des Apfels

(*) Ich getraue mir nicht einen einzigen Pomologen über diesen Apfel anzuführen. Ich bekam ihn sogar einstens als Royale d'Angleterre von Trier. Er gehört offenbar zu der Familie der Kaiseräpfel, oder schleicht sich wohl bei manchen unter die Herrnäpfel. Alles Rambouräpfel!

wieder viel niedriger als die andere, oder die Form ist bald sehr platt, oder fast kugelförmig. Ja manche Früchte, gegen die untere Fläche betrachtet, scheinen dreieckig zu seyn. Unregelmäßigkeit ist also fast Characteristik, und bei diesem Apfel auffallender wie bei allen Rambourarten. — Der große, offene Kelch steht meistens in einer weiten, tiefen Einsenkung, die sich erst, am oberen Rande derselben, oft zu groben Rippen erheben, die beulenförmig, oder auch manchmal flach und regelmäßig über die Frucht hinlaufen. Der kurze Stiel steht in einer regelmäßigen, tiefen, geräumigen, bald glatten, bald sehr rostfarbigen Höhle.

Die im Liegen etwas fettig werdende Schale ist anfangs helles Grasgrün, das erst spät im Liegen grüngelblich, zuletzt noch etwas gelber wird. Auf der ganz frei besonnten Seite bekommt dieselbe einen Anflug von Eisenrost ähnlicher Röthe, die aber oft kaum merklich ist. Die ganze Schale ist mit vielen feinen grauen Puncten, und mit oft häufigen

braunen, schwarz eingefaßten, kleinen und großen Rostflecken besetzt, wobei aber characteristisch ist, daß dieser Apfel zu einer ganz eigenen Art von Rostflecken noch geneigt ist, nehmlich, man findet wenig Früchte, die nicht, noch mehr oder weniger, meistens aufgesprungene, kleine, faulartig aussehende braune Flecken haben, die mit einem grünen harten Fleischbutz unterlegt sind. Oft sind diese Flecken auch nur ziemlich große dunkelgrüne, etwas eingesenkte, Stellen, mit dem nehmlichen Fleischbutz unter ihnen, der mit der Zeit braun und schwammicht wird. Indessen faulen dennoch diese Stellen nicht.

Die Frucht riecht nur wenig und so auch das Fleisch, welches locker, weich, grüngelblich, körnicht, voll Saft ist, und einen angenehmen süßen Weingeschmack hat.

Das Kernhaus ist meistens offen, geräumig, und hochauslaufend. Manchmal aber auch geschlossen, und bei schiefen Früchten unregelmäßig. Der Kerne sind sehr wenige.

Der Baum wächst stark, aber mit sehr abstehenden Aesten, wovon die untersten fast horizontal liegen. Die Zweige setzen sehr frühzeitig und ungemein vieles regelmäßiges Fruchtholz in Fruchtspiesen an, wodurch der Baum sehr fruchtbar wird und jährlich trägt, nicht empfindlich gegen die Witterung ist, aber einen guten fetten Boden verlangt, wenn die Früchte gedeihen sollen. Durch diese Hängezweige scheint der Baum im Ganzen nicht sehr belaubt, ist es aber doch an seinen einzelnen Zweigen. Das Laub ist groß, steif, langoval, 4 Zoll lang $2\frac{1}{4}$ breit, dunkelgrün ohne Glanz, schön und sehr scharf gezahnt. Der Blätterstiel ist oft $1\frac{1}{2}$ Zoll lang.

Die Triebe sind stark und lang, mit vielen Augen besetzt, braunroth, einer schmuzzigen Wolle bekleidet, von einem feinen Silberhäutchen gefleckt, und nicht sehr haufig punctirt. Die Augen sind herzförmig, grauwollicht, unterhalb röthlich, wenn man die Wolle abreibt, gerade anliegend, und etwas

bauchicht. Die Augenträger sind stark, und laufen breit aus.

Die Frucht zeitigt im December und dauert, ohne zu welken, bis in März und länger, wo sie fade wird. Sie fault oft gerne, aber nicht auf den erwähnten Flecken, und bekommt häufig braune bittere Stippen im Fleisch.

Vom zweiten Rang.

Classe IV. Ordnung I.

Reinetten, einfärbige.

Große englische Reinette. Reinette grosse d'Angleterre (*).

Du Hamel Tom. II. Tab. XII. Fig. 5. Grosse Reinette d'Angleterre. Mayer Pom. Fr. Tom. III. Nro. 48. ?. Christ. Nro. 74. Scheint nicht die wahre zu seyn.

Eine sehr große wahrhaft lachend schöne Frucht, die den Uebergang von den Calvillen zu den Reinetten ausmachen könnte. Die schöne regelmäßige Form dieses Apfels ist stets etwas hochaussehend, da er etwas zugespitzt gegen den Kelch hinlauft, und an der

(*) Sollte dieser Apfel unter keinen andern Nahmen vorkommen? Ich erhielt ihn sogar von Cölln als Goldreinette vor 10 Jahren.

Stielwölbung viel breiter ist. In seiner schönsten Größe ist die Breite 3½ Zoll, die Höhe 3 Zoll. Der geschlossene, lange Kelch steht in einer ziemlich engen, doch nicht tiefen Einsenkung, welche mit feinen Rippen umgeben ist, die fein, aber sichtbar über den Apfel hinlaufen, jedoch weder die Form um den Kelch noch die der Frucht selbst entstellen. Der meistens einen bis 1½ Zoll lange, grüne, dünne Stiel steht in einer tiefen, meistens geräumigen, Höhle, die oft glatt, dann wieder wenig, oder sehr auswärts geflammt, rostfarbig seyn kann. — Die glatte, zarte Schale ist anfangs helles Grüngelb, mit hier und da oft bemerkbaren grünlichen Streifen. Im Liegen wird die Schale schönes blasses Strohgelb, und nur auf der Sonnenseite etwas dunkler. Nur bei stark und ganz besonnten Früchten sieht man einen schmutzig röthlichen Anflug, oder eine feine etwas bräunliche Röthe, die vom Stiel gegen den Kelch geht, weil die Früchte wegen dem dünnen langen Stiel

seitwärts, oder unter sich hängen. Manchmal, jedoch selten, findet man auch Stücke, die mit dünnen hellgrauen figurähnlichen, oder netzförmigen Rostflecken besetzt sind. Characteristisch aber ist bei diesem Apfel, daß man sehr wenige feine bräunliche Puncte, aber eine Menge schöne dunkelgrüne oft äußerst feine Puncte bemerkt, die im Liegen und Reifen nicht verschwinden.

Die Frucht hat fast keinen Geruch, und welkt gar nicht.

Das Fleisch riecht gar nicht, ist sehr weiß, fein, etwas locker, voll Saft, und von einem angenehmen, erquickenden weinsäuerlichen Geschmack ohne alles Gewürz.

Das Kernhaus ist sehr geräumig, offen, calvillartig, hochlaufend, enthält große, vollkommene Kerne, und stößt dicht auf den Stiel an.

Der Baum wächst außerordentlich stark, freudig, und wird sehr groß. Er breitet seine Aeste gerne zu einer schönen breitgewölb-

ten Krone, die sich ungemein stark und schön belaubt, frühzeitig Fruchtholz ansetzt und den Baum sehr fruchtbar macht, da er fast jedes Jahr etwas liefert. Das Laub ist sehr groß, fast 4 Zoll lang, oft 3 breit, stumpf zugespitzt, steif, am Rande wellenförmig, mit den Seiten schifförmig in die Höhe, und mit dem Stiel wieder rückwärts gebogen. Die Farbe ist dunkelgrün und glänzend. Der Blattstiel ist stark, 15 Linien lang, hat keine bemerkbare Afterblättchens, und wird im Herbst roth.

Die starken mit einer Menge Augen besetzten Sommertriebe, sind mit sehr wenig feiner Wolle besetzt, dunkelbraunroth, und haben nur wenige feine weißliche Puncte. Auf den dreifach gerippten Augenträgern sitzen kleine, herzförmige, weißliche Augen fest auf der Rinde.

Die wahre Zeitigung dieser Frucht ist im Jenner, im December aber schon genießbar, und hält sich, ohne zu welken, bis in den Sommer, wo sie unschmackhaft wird.

Vom ersten Rang.

Classe IV. Ordnung I.

Reinetten, einfärbige.

Reinette von Breda (*). Reinette de Breda.

Teutscher Obstgärtner, 1798. Nro. 42.

Eine ebenso schöne, als köstliche Reinette, und ein wahrer fürtreflicher Tafelapfel. Einer meiner Lieblinge, von dem ich im deutschen Obstgärtner sagte, daß man ihn den englischen Goldpepping im Großen

(*) Der erste hiesige Baum stammte direct aus Breda ab, und da ich ihn nirgends bestimmt angezeigt fand, legte ich ihm den Nahmen seiner hiesigen Herkunft bei. Ist es wohl Knoop's Nelguin oder Drap d'or? Gewiß sehr anverwandt wenigstens mit ihm. Sikler hielt ihn mit Bellefleur ähnlicher. Diesen länglichen Apfel besitzen, und 4 Wochen verschiedene Reifzeit entscheidet nichts.

nennen könnte. Seine Form ist in seiner Vollkommenheit sichtbar breitgedruckt, und mißt alsdann in seiner Breite 3 Zoll, an Höhe 2½ Zoll. Der Kelch steht in einer seichten mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, aus der sich mehrere Rippen sichtbar über die Frucht hin verbreiten, die in seiner Rundung sehr merklich sind. — Der über die Frucht etwas hervorragende starke Stiel ist sechs bis acht Linien lang, und steht in einer rostfarbigen schönen Höhle.

Die nicht fettige zarte Schale ist anfangs schönes Hellgelb, und wird im Liegen schönes Goldgelb, mit mannichfachen rostfarbigen Flecken, Figuren und Puncten besetzt, wobei es bei diesem Apfel characteristisch ist, daß er auf der stark besonnten Seite, bei einem scheinbaren Anflug von Röthe, carmosinrothe starke Puncte hat, die den Flecken einer Forelle ähnlich kommen. Jeder dieser oft sehr vielen hochcarmosinrothen Flecken, hat in seiner Mitte einen

grauen Punct. Diese Kennzeichen unterscheiden ihn schon von allen mir bis jetzt bekannten Reinetten. Früchte im Schatten haben diese rothe Flecken nicht, wohl aber die Rostfiguren.

Die Frucht riecht fast gar nicht, welkt aber gegen den März, und nicht spat abgethan, noch viel früher.

Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, zart abknackend, voll Saft, und von einem dem Goldpepping völlig ähnlichen, zuckerhaften, vortrefflichen gewürzhaften Geschmack.

Das Kernhaus ist schön, geschlossen, und hat das Besondere, daß man fast keinen Apfel antrifft, der nicht oft drei Kerne in Einer Kammer, ja nicht selten 15 Stück in den fünf Kammern hat.

Der Baum erfordert einen sehr gebauten, nicht nassen Boden, wird nur sehr mittelmäßig groß, wie der Goldpepping, aber außerordentlich fruchtbar, und gegen die Witterung nicht so empfindlich, wie viele

andere

andere Reinetten. Er belaubt sich nicht stark, treibt feines Holz, und das Laub ist bei jungen Bäumen schön, von mattem Grün, oft 4 Zoll lang, 2¾ Zoll breit, gegen den Stiel und die kurze Spitze oval zulaufend. Die Zahnung ist schön, und sehr scharf. Der Blätterstiel ist kurz, meistens nur ¾ Zoll lang, und hat schöne langschmale Afterblättchen.

Die Triebe sind in der Jugend schön, schlank mit vielen Augen besetzt, dunkelbraun, mit einem Silberhäutchen überzogen, und häufig fein punctirt. Die Augen sind klein, mit viel Wolle überzogen. Die Augenträger stark vorstehend.

Die Frucht zeitigt in guten Jahren schon mit Anfang December, bekommt aber erst im Jenner seine beste Güte. In naßkalten Jahren zeitigt er aber erst im Jenner und hält sich bis in den März völlig schmackhaft. Alsdann welkt er, und wird süß fade.

NB. Reinetten von dieser Zuckersäure sind in ihrer wahren Zeitigung schwer zu bestimmen. Es kommt hier zuviel auf

individuellen Geschmack an. Wer das Knakkende, Herzhafte liebt, ißt solche Früchte volle 4 Wochen früher, als andere, die das Zarte und Mürbe lieben.

Einer der ersten Tafeläpfel.

Classe IV. Ordnung I.

Reinetten, einfärbige.

Aechte, weiße französische Reinette (*).
Reinette blanche.

Maison rustique. T. II. p. 181. Reinette blanche. — Du Hamel. Tom. II. Nro. 17. Ohne Abbildung. Knoop Tab. VIII. (**).

(*) Quintinye, dem man so vieles nachbetete, hat wohl die Verantwortung auf sich, daß man Rein. blanche und franche, die so himmelweit verschieden sind, stets mit einander verwechselte. Du Hamel sonderte sie deutlich von einander, nichts destoweniger blieb die Confusion bis jezt, und das so allgemeine Wort, weiße Reinette, wurde jedem Stümper geläufig. Man kann aus jedem Buche eine weiße Reinette anführen. Manger vermehrte die Confusion. Obige ist die wahre ächte, die ich einstens aus Colmar erhielt.

(**) Knoop nennt sie auch witte Renet met Stippen. Ja sogar Reinette triomphante. Die Puncte sind

(Bleibt noch räthselhaft?). Mayer, Nro. 47. Aber ohne Beschreibung. — — Teutscher Obstgärtner 1796. Nro. 17. — Dem Kupfer nach sehr zweifelhaft. — Christ Nro. 70. Ist es sicher nicht, denn sie zeitigt erst im December.

Ein sehr schöner musterhafter Apfel, der leider zu häufig mit der gleichfolgenden Edelreinette verwechselt wurde. Dieses beweist indessen die Vorsichtigkeit, womit man bei allgemein geglaubten Identitäten, in der Wiege einer Wissenschaft, verfahren muß, um in dieser Verwirrung den Knoten der Verkettung aufzulösen, und jedes Individuum auf seinen gebührlichen Standort zu bringen. In wiefern dieses die Characteristik von dieser und der folgenden Reinette zu leisten im Stande ist, werden Kenner beurtheilen.

---

aber an der französischen weit auffallender. Und endlich glaubt er, daß R. blanche und franche wohl einerlei wären, welches ohnmöglich ist, wer beide ächt besitzt.)

Die Form dieser schönen Reinette ist stets platt gedrückt, und die Wölbung gegen den Kelch spitziger, als die gegen den Stiel. In ihrer gewöhnlichen schönen Größe ist solche 3 Zoll breit, $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch, oft aber auch noch breiter und höher. Selten ist die Form ganz rund, sondern durch hervorragende Erhabenheiten am Bauch der Frucht in ihren Durchmessern verschieden. Der grünliche Kelch ist meistens geschlossen, und mit feinen Falten in einer geräumigen Einsenkung umgeben, die sich aber zu keinen wahren Rippen über die Frucht hin erheben. — Der Stiel ist abwechselnd, doch meistens einen halben Zoll lang, oft länger, und steht beständig in einer sternförmigen, gelbbraun rostfärbigen, weiten und tiefen Höhle.

Die sehr zarte Schale der Frucht ist anfangs blasses, helles, oder weißliches Strohgelb, das nur im Liegen sehr blaßgelb wird, und nur die recht frei hängende Sonnenseite ist mit einem feinen, schönen Roth etwas angelaufen. Abgerieben

wird das Roth und der ganze Apfel schön glasartig glänzend und glatt anzufühlen. Im Liegen wird die Schale nur schönes Hellgelb, und dieselbe ist überall mit feinen, meistens runden, grauen Puncten besetzt, die auf der Sonnenseite röthlich braun werden, auf der Schattenseite hingegen mit einem feinen weißlichen Kreis umgeben sind.

Die Frucht fühlt sich nie fettig an, runzelt nicht, und hat keinen Geruch.

Das Fleisch ist schön weiß, locker, körnicht, geruchlos, weich, voll Saft und von einem sehr angenehmen weinsüßlichen Geschmack, ohne alle Säure, doch aber auch ohne eigenes Gewürz.

Das Kernhaus ist enge, geschlossen, und enthält meistens viele vollkommene Kerne.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, trägt seine Aeste hängend, setzt aber viele Fruchtspieße frühzeitig an, wodurch der Baum außerordentlich fruchtbar wird, jedes Jahr trägt, und mit seiner vorzüglich schönen rosenrothen Blüthe eine Pracht ist.

Die Blätter sind hart, groß, sehr dunkelgrün, oft äußerst lang, so daß ich deren von 6 Zoll Länge abgebrochen habe; aber gewöhnlich sind sie doch eiförmig, 3 ½ Zoll lang und 3 Zoll breit, meistens gegen den 1 ¼ bis 1 ¾ Zoll langen Blätterstiel spitzig auslaufend, und dabei seicht, bald stumpf, bald scharf gezahnt.

Die Sommertriebe sehen im Herbst schmutzig braunroth aus, im Schatten aber grünlich, sind sehr wenig punctirt, mit vieler Wolle besetzt, die nach der Spitze des Triebes hin schwärzlich, schmuzzig aussieht. Die Augenträger sind unbedeutend, das Aug aber bauchicht, mit der Spitze gegen den Trieb gekrümmt, und eben so, wie die Fruchtknospen, hellröthlich von Farbe.

Wegen ihrem weinsüßlichen Geschmack ist die Frucht schon eßbar im November, zeitigt aber erst im December, und hält sich bis zum Sommer. Zu Backwerk ganz vortrefflich.

Von den ersten Sorten im zweiten Rang.

Classe IV. Ordnung I.

Reinetten, einfärbige.

Französische Edelreinette.
Reinette franche.

Merlet, Reinette blanche, dite Prime. Quintinye Tom. II. p. 319. La Reinette blanche. — Maison rustique Tom. II. p. 181. La Reinette franche. — Du Hamel Tom. II. p. 31. Tab. XIV. Reinette franche. — Knoop Tab. IX.? — Zink Tab. XIII. Reinette blanche? — Mayer Tom. III. Nro. 46. Franzrenette. Christ Nro. 92. Reinette de Normandie. Carthause, Reinette franche. — Salzmann Nro. 22. Weiße Reinette. — Miller Tom. III. Reinette blanche auch franche. Mehrere Pomologen führen diesen Apfel gar nicht einmal an; z. B. Schmid, Meyen, Gotthard, u. m.

Ein sehr schöner, ansehnlich großer berühmter, und wenigstens dem Namen nach bekannter Apfel, so wenig er es aber wirklich seyn möchte. Die Franzosen hielten ihn für das non plus ultra, wird aber jetzt gewiß von vielen übertroffen, nur daß er sich gegen seine Nebenbuhler an innerer Güte, durch seine langere Dauer jedem schätzbar macht.

Eine schöne vollkommene Edelreinette, selbst vom Hochstamm, wovon ich die Muster vor mir habe, ist 3 Zoll breit *), und stark 2 ½ Zoll hoch, doch meistens etwas kleiner, und an Spalieren nur stärker. Da die Wölbung um den Kelch nicht viel, eigentlich nicht merklich geringer ist, als die am Stiel, so hat der Apfel eine etwas kugelförmige Form, und fallt nicht als platt in die Augen. — Der meistens halb offene, und in seinem Anfang lang grün bleibende Kelch, steht in einer glatten, geräumlichen, ansehnlichen Ein-

*) Du Hamel sagt auch 3 Zoll, dieses macht rheinisch volle drei und ein viertel Zoll.

senkung, aus der sich am obern Rand meh- rere — 4 bis 5 — feine Erhöhungen bilden, die als sehr sichtbare flache, breite Rippen über die ganze Frucht hingehen, wovon oft einige an der Stielwölbung, oder am Bauch des Apfels sich stark hervordrängen, und den- selben in seiner Rundung schief, oder eckig machen, so daß die Durchmesser der Breite etwas verschieden ausfallen. — Der Stiel ist kurz, oft dick, und steht in einer schönen, tiefen, meist etwas engen Höhle, die rostig ist, oft rauhen Rost hat, aber bei vielen Aepfeln an Spalieren oft grün und glatt bleibt.

Die Frucht riecht wenig und bei der Zei- tigung angenehm. — Die sanfte, feine geschmeidige Schale ist anfänglich schönes Hellgrün, und wird bei der Zeitigung schö- nes Citronengelb, und etwas runzlicht. — Nie, oder äußerst selten, findet man an der Schale etwas von Rostanflügen, oder einer Art von Rauheit, sondern das Wenige, was man rauh fühlt, rührt bloß von den

grauen Puncten her, da die Schale für sich sehr glatt, und beim Abreiben glänzend rein ist. Ueber und über ist der Apfel aber mit häufigen, schönen runden, länglichen, dreieckigten und sternförmigen grauen Puncten besetzt, die sich oft an einer Stelle so anhäufen, daß sie sich nicht selten berühren. Selbst Rostflecken sind selten an dieser Frucht, der Baum müßte denn sehr alt seyn, und in schlechtem Boden stehen.

Sehr besonnte Früchte haben manchmal einen leichten Anflug von bräunlicher Röthe.

Das Fleisch ist in der Zeitigung gelblich weiß, fein, sehr zart, fest, doch mürbe, voll Saft, und von dem angenehmsten zuckerartigen Geschmack, durch den, wenn die Frucht nicht überzeitig ist, eine sehr feine muskatellerartige Säure hindurchsticht.

Das Kernhaus ist geräumig, schön, die Kerne sind häufig, vollkommen, und graubraun von Farbe.

Der Baum ist eckel auf seinen Standort, erfordert sehr guten, gebauten, nicht nassen Boden, wird groß, sehr fruchtbar und belaubt sich sehr schön. Das Blatt ist zugespitzt oval, nicht sehr stark, ziemlich fein geadert, schön glänzend grün, regelmäßig, meistens fein und scharf gezahnt. Es ist gewöhnlich 3½ Zoll lang, 2¼ stark breit. Der wollichte Blätterstiel ist keinen Zoll lang, und hat lange schmale Afterblättchen.

Die Triebe sind stark, dunkelbraun, auf der Schattenseite, bei Spalierbäumen vorzüglich, olivengrün, mit nicht häufigen weißlichen Puncten, aber überall mit feiner weißlicher Wolle besetzt. Die Augen sind schön, liegen auf und sind weiß. Die Augenträger regelmäßig.

Die Frucht zeitigt in guten Jahren schon im December, ist im Jenner und Februar am delicatesten, wird im Sommer immer unschmackhafter, und schrumpft zusammen.

Vom allerersten Rang.

Classe IV. Ordnung I.

Reinetten, einfärbige.

Die königliche Reinette.
Reinette royale (*).

Wer diese Reinette mit der ebenerwähnten Edelreinette verwechselt, thut dem Käufer

(*) Ich erlaube mir bei diesem Apfel nicht einmal eine Muthmaßung, ob sie irgend ein Pomolog beschrieben und anders benannt habe. Glaube aber, daß sie in Frankreich auch als Rein. de Portugal verkauft wird? Du Hamel, der schon von mehreren Varietäten von der Rein. franche spricht, scheint diese gemeint zu haben, wenn er sagt — „eine andere Varietät ist platt, und der Durchmesser eckig, „ohne deutlich bemerkte Rippen. Die Höhle, wo „das Aug steht, und die vom Stiel sind sehr breit, „sehr tief, und am Rand eben. Die Haut ist gelb, „und fällt ins Graue, mit sehr kleinen, braunen „Puncten getüpfelt, und öfters mit dunkelbraunen „Puncten bezeichnet. Sie runzelt sich, und wird „welker als die andern.“

keinen Schaden, und ist kein gemeiner Obst-kenner. Sie ist äußerst nahe mit Reinette franche verwandt, und an innerer Güte ihr fast gleich, nur welkt sie noch stärker. Es ist eine schöne, doch meistens etwas unregel-mäßige Frucht, und schon dadurch von der vorhergehenden verschieden. Die Form ist aber auch immer platt aussehend, und der Apfel in seiner Breite oft länglich, wodurch die Durchmesser verschieden werden. Der große Durchmesser ist oft 3¼ bis 3 Zoll breit, der kleine manchmal einen ½ Zoll weniger. Die Höhe ist 2½ bis 2¾ Zoll, wenn die Frucht etwas von ihrer Plattform abweicht. — Der sehr offene Kelch steht in einer nicht tiefen, oft unebenen, mit meistens fünf Rippen umgebenen Einsenkung, wovon mehrere sehr sichtbar über den Apfel hinlaufen. Der kurze, über die Frucht nicht hervorragende Stiel, steht in einer oft ziemlich tiefen, engen, meh-rentheils rostfarbigen Höhle.

Die gar nicht fettige, fein rauh an-zufühlende Schale ist gleich anfänglich gelb-

lichgrün und wird bei der Zeitigung hell-gelb. Auf der Sonnenseite findet man nie einige Röthe, sondern die Schale wird nur schönes Goldgelb, das sich manchmal nur in breiten Streifen zeigt. Die Puncte sind sehr häufig, stark, meistens sternförmig, oder wenigstens eckig, und was diesen Apfel äußerlich von der Reinette franche characteristisch unterscheidet, sind seine häufigen gelbbraunen netzförmigen Rostanflüge, die rauh, fast wie bei grauen Reinetten, anzufühlen sind. Es giebt kein besonntes Stück, an dem nicht mehr oder weniger davon zu bemerken wäre.

Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, etwas lockerer als bei der französischen Edelreinete, voll Saft, von dem angenehmsten zuckerartigen Geschmack ohne alle Säure, jedoch nicht so erhaben peppingartig wie bei ihrem so nahen Verwandten.

Das Kernhaus ist schön und geräumig. Die Kerne groß, vollkommen und häufig.

Der Baum wächst sehr stark, freudig, und belaubt sich sehr schön. Die Zweige gehen in schönen abstehenden Winkeln in die Höhe. Das Blatt ist ansehnlich groß, $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, $2\frac{1}{4}$ breit, stark, grob geadert, dunkelgrün, glänzend, am Stiel stumpf und vornen mit einer schönen Spitze. Die Zahnung ist zwar regelmäßig, aber nicht fein noch scharf wie bei der Edelreinette, sondern abgestumpft spitz gezahnt. Der wollichte Blätterstiel ist $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, stark, und hat pfriemenartige Afterblättchens.

Die Triebe sind stark, braunroth, auf der wirklich beschatteten Seite olivengrünlich, mit schönen, feinen, jedoch nicht häufigen weißlichen, meistens länglichen Puncten besetzt, dabei über und über mit feiner Wolle bekleidet. Die schönen Augen liegen fest auf, sind weißwollicht, und haben schöne Augenträger.

Vom Rang der Edelreinette, gleicher Zeitigung und Haltbarkeit.

NB. Ich bekam 1788 diesen Baum einmal von Metz und auch von Nancy unter

dem

dem Namen Reinette royale, den ich also beibehalten (*).

Nahe Anverwandte von den ebenbeschriebenen beiden Reinetten sind die grüne Harlemer und die grüne Brüsseler Reinetten.

(*) Im Obstcatalog, den ich der Obstorangerie beifügte, soll Rein. Royale Nro. 53, Rein. sans pareille heißen.

Classe IV. Ordnung I.

Reinetten, einfärbige.

Calvillartige Reinette. Reinette calvillée.

Merlet, Reinette calvillée. — Ist es Zink's Reinette couleuvrée, Tab. VII. Nro. 33?

Ein mittelmäßig großer, dem Anschein nach zugespitzter, länglicher köstlicher Apfel. Seine Breite ist gewöhnlich 2½ Zoll, die Höhe 2¼. — Der Kelch sitzt in einer nicht tiefen, geräumigen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, aus der sich die Rippen sehr merkbar über die Frucht verbreiten, ungleich erheben, und die Form der Frucht meistens etwas breitgedruckt machen. Der kleine, kurze Stiel steht in einer engen, meistens etwas rostfarbigen Höhle. — Die Farbe der Schale ist schönes, goldfarbiges, bei dem Abreiben glän=

zendes Gelb, das auf der Sonnenseite in einem schmalen 3 bis 4 Linien breiten verwischten Streif von einer röthelsteinartigen Röthe angelaufen ist, die aber bei beschatteten Früchten fehlt. Dabei ist die Schale überall mit groben, fleckenähnlichen grauen, auf der Sonnenseite aber mit braunen Puncten besetzt. Oefters hat die Frucht auch graue Streifen von Rost, besonders gegen den Stiel hin.

Der Apfel hat einen feinen angenehmen Geruch. Das Fleisch ist gelblich, weich, sehr fein, voll Saft, von starkem angenehmem Geruch, und einem recht zeitigen weißen Wintercalville, oder etwas überzeitigem Borstorfer sehr ähnlich an Geschmack, nur stärker noch gewürzhaft, und ohne die mindeste Säure.

Das Kernhaus ist sehr geräumig, jede Kammer einförmig, für sich einzeln geschlossen, und bilden zusammen eine längliche Höhle in der Mitte.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, macht feines schlankes Holz, und setzt schönes, bald tragbares Fruchtholz an. Die Sommertriebe sind schlank, braunroth, häufig mit graulichen Puncten und, besonders nach der Spitze hin, mit vieler weißlicher Wolle besetzt. Die Augen sind klein, herzförmig, abgerieben sehr roth, und stehen auf stark vorstehenden Augenträgern.

Das Blatt ist hellgrün, klein, ovalrund mit einer kleinen Spitze, meistens nur 3 Zoll lang und stark 2 breit, nicht scharf, sondern stumpf und seicht gezahnt. Der kurze ¾ Zoll lange Blattstiel steht meistens gekrümmt gegen das Blatt, hat sehr kleine Afterblättchens, und wird im Herbst mit allen Adern im Blatte schön roth.

Die Frucht reift Ende Novembers, welkt aber gerne, dauert deshalb nicht leicht über drei, vier Monathe, und erfordert eine kühle Obstkammer, und spates Abnehmen vom Baum.

Vom allerersten Rang.

Classe IV. Ordnung I.

Reinetten, einfärbige.

Die Weiberreinette. Reinette Pomme Madame.

Ist es Knoop's Pomme Madame; Wyker Pepping; Hollandsche Pepping; Ronde Bellefleur; Reinette Bellefleur?

Eine große, schöne, recht gute Reinette, meistens von sehr unregelmäßiger Form, und oft ist nicht nur die eine Seite viel niedriger, als die andere, sondern die Rundung ist auch immer sehr uneben. Selten erhebt sich indessen die Form in die Höhe und ist meistens platt, so daß die Breite 3½ oder 3¼ Zoll, die Höhe aber auf der höchsten Seite nur 3 Zoll ausmacht. Der große, offene, lange grünbleibende Kelch, wenn er sitzen bleibt,

steht in einer sehr geräumigen, oft breit-tiefen Einsenkung, aus der sich ansehnliche Rippen erheben, wovon mehrere breit, und hoch über den Apfel hinlaufen, und dadurch die Form verderben. Der Stiel steht in einer tiefen, geräumigen, oft sehr rostfarbigen Höhle, und ragt selten über diese hervor.

Die Schale der Frucht ist anfänglich schönes Hellgrün, oft aber auch schon helles Gelb, wird aber im Liegen helles Citronengelb. Auf der Sonnenseite sieht man einen leichten Anflug von einer etwas schmutzigen Röthe, die oft so schwach ist, daß sie nur auf einem gelben Grund schillert. Dabey ist die Schale mit vielen, schönen, hellgrauen Puncten besetzt, und nicht selten findet man auch große braungelbe Rostflecken, oder einigen aus der Stielhöhle verbreiteten rostigen Ueberzug. Viele von diesen Aepfeln bekommen auf der Sonnenseite fast linsengroße Leberflecken mit eingesenkter Schale, wie Narben,

worunter das Fleisch etwas stippig wird (*). Oft zählt man 20 bis 30 solcher Flecken, und zwischen diesen öfters einige feine carmosinrothe Puncte.

Die Frucht riecht sehr wenig und welkt erst im Frühjahr.

Das Fleisch ist gelblichweiß, grobkörnicht, saftig, und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack, ohne ein besonderes Gewürz.

Das Kernhaus ist geschlossen, enge und fast klein. Die Kerne sind nicht zahlreich und vollkommen.

Der Baum wächst ziemlich stark, setzt schönes, häufiges, regelmäßiges Fruchtholz in Fruchtspießen an, und trägt sehr reichlich und bald. Das Blatt ist mittelmäßig groß, fast rundoval, dick und steif, schmutzig-

(*) Da man auf Knoop's Colorit der Früchte gar nicht gehen darf, so sind vielleicht dessen widernatürliche Zinnoberpuncte diese Flecken. Bei Knoop ist meistens die Form richtig. Bei Zink meist Form und das Colorit falsch.

grün, und hat große schön gespitzte Zähne. Ohne diese Spitze ist es 3 Zoll lang und fast 2½ Zoll breit. Der Blattstiel ist nur ¾ Zoll lang. Im Auflegen macht das Blatt am Stiel eine Falte. Die Sommertriebe sind kurz und ziemlich stark. Auf der Schattenseite olivengrün, auf der Sonnenseite braunröthlich, mit einem Silberhäutchen, und mit nicht häufigen feinen Puncten besetzt: Den Trieben unseres deutschen Borstorfers sehr ähnlich. Die Augen sind sehr dick, lang, stehen ab, von Form fast conisch, und mit hellröthlichen Schuppen besetzt.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr, wo sie den Geschmack verliehrt.

Vom ersten Rang.

Classe IV. Ordnung I.

Reinetten, einfärbige.

Die Lothringer grüne Reinette.

In manchen Baumschulen im Elsaß heißt dieser Apfel Reinette Allemande.

Ein großer schöner Apfel, aus Lothringen, den ich vor mehreren Jahren aus Metz erhielte, bei dem es Schade ist, daß seine Schönheit nicht ganz mit seiner Güte übereinkommt. Seine Form neigt sich zu einer etwas kugelförmigen Plattform, und die gewöhnliche Breite beträgt 3¼ Zoll, die Höhe 2¾ Zoll, nicht selten aber 3½ Zoll breit, und alsdann 3 Zoll hoch. Die Wölbung nach dem Kelch ist indessen immer merklich kleiner als die nach dem Stiel. Der offene große

Kelch selbst steht in einer regelmäßigen, schön ausgeschweiften ziemlich tiefen Einsenkung, in der sich selten einige feine Falten vorfinden, an der Frucht aber bemerkt man deutlich rippenartige Erhöhungen. Der über die Frucht hervorragende oft fleischige Stiel steht in einer breiten nicht sehr tiefen Höhle, die bald viel, bald wenig rostfarbig, oft auch ganz glatt ist, und nach der Zeitigung noch lange schön grün bleibt, welches auch in der Kelcheinsenkung merklich ist. — Die feine fast fettig anzufühlende Schale ist anfänglich schönes Grasgrün, oder Hellgrün, das erst mit der vollen Zeitigung gelb wird, wobei aber deutlich das Grünliche hervorsticht. Ueberall ist die Schale mit vielen feinen grauen Puncten besetzt, die auf der Sonnenseite etwas röthlich werden können, aber sämmtlich mit einem kleinen blaßgrünen Kreis umgeben sind. Oft findet man auch einige kleine Rostflecken, und etwas rostiges um den Kelch.

Das Kernhaus ist weit, doch häufig geschlossen, und enthält meistens wenige vollkommene, sondern oft taube Kerne, wodurch sich diese Frucht, so wie durch ihr Fleisch, sehr den Rambouräpfeln nähert.

Das Fleisch ist grüngelblich weiß, locker, weich, grobkörnicht, voller Saft, und von einem gewürzlosen, feinsäuerlichen Saft.

Der Baum wächst stark und lebhaft, macht gerne Hängeäste und vieles Fruchtholz. Die Sommertriebe sind stark, der französischen Edelreinette sehr ähnlich, röthlich mit einem Silberhäutchen auf der Sonnenseite, olivengrün im Schatten, aber selten mit Wolle besetzt, und wenig punctirt. Die Augen sind schön herzförmig, und abgerieben glänzend roth. — Das Laub ist dick, mittelmäßig groß mit kurzer Spitze, grob aber spitz gezahnt. Der Blattstiel ist einen Zoll lang.

Die Frucht zeitigt Ende November, ist um Weihnachten am brauchbarsten, hält sich aber bis zum Frühjahr ohne zu welken,

wird aber nachher leicht melbig, fault, oder wird stippig im Fleisch. Gedämpft macht sie ein sehr zartes zerfallenes Essen.

Vom zweiten Rang.

Classe IV. Ordnung II.

Reinetten, rothe.

Carmeliterreinette. Reinette de Carmes (*).

Catalogue chartreux, Reinette de Carmes.

Eine schöne mittelmäßig große vortreffliche nicht viel bekannte Reinette. Ihre Form ist meistens etwas spitzig hochlaufend, und in diesem Fall beträgt die Breite stark 2½ Zoll, die Höhe 2¼. — Oft ist dieselbe aber auch

(*) Wahrscheinlich hat diese Reinette noch andere Namen. Fälschlich nennt sie aber die Carthause und ihr Abschreiber Hirschfeld, auch Reinette rousse. Diese ist sehr von ihr verschieden, und nahe mit Reinette franche verwandt, wie auch du Hamel schon anmerkte.

von einer etwas platten Form, 2¾ Zoll breit, etwas über 2 Zoll hoch, und der kleinen Casseler Reinette an Form ähnlich. — Der offene Kelch steht in einer flachen mit feinen Falten umgebenen, nicht tiefen Einsenkung, auf der sich aber keine Rippen erheben, und noch weniger über die Frucht hinlaufen. — Der dünne, meistens ¾ Zoll lange Stiel, steht in einer ziemlich tiefen, engen und mehrentheils glatten Höhle. — Die Grundfarbe der Schale ist anfänglich Gelbgrün, das mit der Zeitigung blaßgelb, und zuletzt ganz gelb wird, doch so, daß um den Stiel stets grünliche Flecken, oder Streifen übrig bleiben. — Die Sonnenseite ist, abgerieben, glänzend roth, von einer schönen Blutfarbe, und genau betrachtet, sieht man in derselben dunklere Streifen, besonders, wo die rothe Fläche blässer wird. Meistens nimmt diese Röthe die halbe Seite der Frucht ein, und verliehrt sich in der Schattenseite mit schwachem punctirtem Roth. Auf der Sonnenseite sieht man viele feine, nicht

fühlbare weißliche Puncte, die aber bei manchen Früchten unregelmäßig und ziemlich stark sind. Auf der Schattenseite sind die Puncte wenig sichtbar, und grünlich. Die Frucht hat nie etwas von einem rostigen Ueberzug, oft aber rostfarbige Flecken, oder Warzen auf grünlichem Grund.

Die Frucht riecht fast nicht, und welkt weit weniger als die Edelreinette.

Das Fleisch hat einen ziemlich starken Wohlgeruch, ist weiß, ins Grüngelbliche spielend, körnicht, voll Saft, krachend und etwas gröblich im Genuß, aber von einem sehr angenehmen weinsüßen Geschmack.

Das Kernhaus ist geschlossen, regelmäßig und geräumig. Die Kerne sind schwarzbraun.

Der Baum wächst lebhaft, und mit schön abstehenden Aesten. Die Triebe sind fein, schlank, braunröthlich, mit einem feinen Silberhäutchen, und an der Spitze des Triebes mit etwas kaum bemerkbarer

Wolle besetzt. Sie sind dabei sehr wenig punctirt. Die Augen sind klein und röthlich, die Augenträger etwas spitz.

Das Blatt ist ansehnlich groß, länglich oval, oft am Stiel spitzer auslaufend, als nach vornen, und gewöhnlich 3½ Zoll lang, 2 Zoll breit. Die Zahnung ist sehr seicht, schön, und sehr scharf. Der Blattstiel ist ungeheuer lang, oft länger als zwei Zoll, und sehr dünne.

Der Baum erfordert einen guten Boden.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis ins Frühjahr, welkt alsdann aber sehr.

Vom ersten Rang.

NB. Hat viel Aehnlichkeit mit du Hamel's Reinette rouge, ist es aber nicht. Wenn die Form etwas hochlaufend aussieht, so hat solche mit der nächstfolgenden große Aehnlichkeit in der Form, und die nicht besonnten Früchte von beiden können leicht verwechselt werden. — Wird wohl häufig Reinette rouge getauft.

Classe

Classe IV. Ordnung II.

Reinetten, rothe.

Die lange rothgestreifte grüne Reinette.
Reinette verte longue panachée.

Zink Tab. VIII. Nro. 67. Reinette verte longue? — Teutscher Obstgärtner 1798. Nro. 39. Die grüne Bandreinette. (Die Streifen sind indessen nicht bandartig).

Diese mittelmäßig große vortreffliche Reinette ist wahrscheinlich ein teutsches Kerngewächs, und ein im hiesigen fürstlichen Garten stehender Baum, ist sicher über hundert Jahre alt. Da dieser Apfel von seiner Mitte etwas conisch gegen den Kelch zulauft, so scheint seine Form länglich zu seyn; dennoch ist die gewöhnliche Breite meistens 2½ Zoll, und die Höhe einige

Linien niedriger, aber es giebt auch manche Früchte, die wirklich etwas höher als breiter sind. In gutem Boden, und von jungen Bäumen werden die Früchte etwas stärker. Der offene Kelch steht in einer mit feinen Falten umgebenen, fast flachen Einsenkung, ohne daß man Rippen über die Frucht hin bemerkt. Der 4 bis 6 Linien lange Stiel steht in einer etwas tiefen Höhle, und ist häufig von einem aus dem Apfel kommenden schnabelförmigen Fleischwulst auf die Seite gedrückt.

Die Grundfarbe der nicht fettigen Schale ist anfänglich Hellgrün, das im Liegen grünlichgelb wird. Die Sonnenseite ist mit einem meistens schmutzigen, selten schönen Roth, entweder geflammt, und streifenartig gezeichnet, oder wirklich in getuschtem Grund abgesetzt gestreift, welches bei sehr besonnten Früchten vom Stiel herauf ein ziemlich rothes Ansehen gewinnt, jedoch wohl nie die Kelchfläche des Apfels erreicht. Meistens zieht sich auch vom Stiel

herauf diese gestreifte Röthe sichtbar über die ganze Schattenseite. Wenig besonnte Früchte haben hingegen nur undeutliche Spuhren von diesen Streifen, und sind nur röthlich geflammt. Ueber den ganzen Apfel findet man feine, meistens regelmäßige grauliche Puncte, die auf der Schattenseite oft grün eingefaßt sind, und nicht selten auch Anflüge von ziemlich großen Rostflecken.

Die Frucht riecht wenig und welkt erst gegen das Frühjahr.

Das Fleisch ist gelblichweiß, voll Saft, sehr markicht, ohne Geruch, und von einem sehr angenehmen Geschmack ohne Säure, sondern kraftvoll weinsüße.

Das Kernhaus ist schön, meistens geschlossen, und der vollkommenen Kerne sind viele.

Der Baum wird ansehnlich groß, treibt in schönen abstehenden Zweigen viel feines schlankes Holz von bräunlicher Röthe, dabei nicht häufig, aber fein weißgrau punctirt. Die Augen sind sehr klein, und haben

nach der Spitze des Triebes hin, die mit schmutziger Wolle besetzt ist, sehr stark vorstehende Augenträger.

Der Baum ist durch diese feinen Triebe und die Blätter sehr kenntlich; er belaubt sich nicht stark, und das Blatt ist hellgrün glänzend, steif, lang ovalrund, mit einer kleinen Spitze, selten 3 Zoll lang und 2 Zoll breit, schön und scharf gezahnt. Der Blattstiel ist nur einen Zoll lang, und hat kleine Afterblättchen.

Soll diese herrliche Frucht recht gut werden, so muß das Erdreich nicht mager, und cultivirt seyn. Die Blüthe ist nicht zärtlich.

Die Frucht zeitigt im December, welkt nicht, und hält sich bis in den Sommer.

Vom ersten Rang.

Classe IV. Ordnung II.

Reinetten, rothe.

Der Weilburger.

Findet sich bei keinem Pomologen?

Ein vortrefflicher kleiner, oder mittelmäßig großer, in die Familie oder Geschlecht der Borstorfer gehöriger Apfel, an Form und Größe dem Winterborstorfer ähnlich, nur ist er nicht so platt, mehr kugelförmig und spitzer gegen den Kelch. Aber durch seine lange Haltbarkeit bei immer gleichbleibendem Geschmack, ohne zu welken, streitet er mit diesem um den Vorzug, zu geschweigen, daß er fast jährlich, frühzeitig und sehr reichlich trägt. — Die Breite des Apfels beträgt gewöhnlich 2¼, die Höhe völlig 2 Zoll. Der meistens offene Kelch steht in einer ziemlich flachen, wenig

vertieften Einsenkung, und ist mit feinen, oft wenig merkbaren Falten umgeben. Bei manchen Früchten laufen auch einige rippenartige Erhabenheiten über die Frucht hin. Der Stiel steht in einer ziemlich tiefen, geräumigen rostfarbigen Höhle, und ragt nur wenig über den Apfel hervor. Die Wölbung nach dem Kelch ist gewöhnlich merklich kleiner, als die nach dem Stiel. — Die sehr zarte, ganz glatte Schale, ist helles, glänzendes, schönes Strohgelb, das im Liegen etwas gelber, und fein fettig wird. Wohin die Sonne scheint, färbt sich die Frucht schön carmosinroth, so daß solche bald mehr, bald weniger als zur Hälfte roth ist, das sich nach der Schattenseite hin nicht schnell verliehrt, aber von Laub u. s. w. bedeckt, abgeschnitten wird. Fühlbare Puncte hat dieser Apfel keine, und nur auf der Schattenseite äußerst feine grauliche Puncte, öfters auch rostfarbige Warzen oder Flecken. In der rothen Farbe hingegen stehen schöne dunkelröthere Puncte, in

deren Mitte das feine graue Pünctchen sitzt.

Die Frucht riecht angenehm, und fein violenartig.

Das Fleisch ist sehr weiß, fein, voll Saft, ohne Geruch, und dem Borstorfer an Geschmack sehr ähnlich, nur nicht so gewürzhaft als derselbe in seiner vollen Zeitigung.

Das Kernhaus ist groß, offen, und die Kammern geräumig, die sich mit einer scharfen Spitze am Kelch endigen. Die Kerne sind häufig, und vollkommen.

Der Baum macht schönes, feines, in die Höhe gehendes Holz, mit den schönsten Fruchttrieben, und wird sehr und alljährig tragbar. Die Triebe sind von Farbe grüngelblich grau, fein, mit feiner Wolle besetzt, und fein weißgrau getüpfelt. Die Augen sind klein, flach aufliegend, und die Augenträger schmal und scharf vorstehend.

Das Blatt ist sehr länglich, groß, kann 5 bis 6 Zoll lang, und nur 2½ breit werden, ist sehr schön und scharf gezahnt, bleichgrün

und wenig glänzend. Der Blattstiel ist 1 Zoll lang, und das Blatt an seinem sehr abgestumpften Ende scharf gezahnt.

Der Apfel zeitigt im December, behält im Frühjahr noch seinen vollen Saft, und hält sich bis in den Sommer, ohne unschmackhaft zu werden, oder zu welken.

Vom ersten Rang.

NB. Wahrscheinlich eine deutsche Kernfrucht, und gehört in die Familie der Peppinge.

Classe IV. Ordnung II.

Reinetten, rothe.

Rother Borstorfer.

Ist wohl sicher nicht der von Christ beschriebene! Kommt er vielleicht als rother Pepping an andern Orten vor? — Teutscher Obstgärtner, 1798. Nro. 36.. (*).

Ein kleiner, aber wahrhaft vorzüglicher Tafelapfel, der sich sowohl durch seine innere Güte, als durch seine so lange Haltbarkeit empfielt. Er erreicht nur die Größe eines

(*) Walter, J. J., in seinem Buch, praktische Anleitung zur Gartenkunst, ꝛc. fuhrt S. 522, N. 16. einen gestreiften Borstorfer an. Sollte es dieser seyn?

mittelmäßigen gewöhnlichen Borstorfers, und seine Form ist mehrentheils platt, die sich nur selten in das Zugespitztkugelförmige verliert. In seiner schönsten Vollkommenheit ist er zuweilen 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch, gewöhnlich aber nur 2¼ hoch und 1¾ breit. — Der Kelch steht in einer mehrentheils wenig tiefen, sondern fast flachen Einsenkung, die bald mit feinen, bald mit schönen Rippen, die oft kantenartig über die ganze Frucht hinlaufen, umgeben ist. Der bald fleischige, bald mit einem Fleischbutz versehene, bald auch dünne, und meistens ¾ Zoll lange Stiel, steht in einer geräumigen, nicht sehr tiefen, mehrentheils fein rostfärbigen Höhle.

Die Grundfarbe der feinen, nicht fetten Schale ist anfänglich grüngelblich, wird aber im Liegen so gelb wie der gewöhnliche Borstorfer, nur schmutziger, als ob solches durch Röthe getrübt wäre. — Die Sonnenseite ist glänzend dunkelcarmosinroth, das manchmal etwas schmutzig aussieht, abgesetzt stark gestreift, welches meistens

die Hälfte des Apfels einnimmt, manchmal aber, vorzüglich um den Stiel, rund um die Frucht abnehmend herumlauft. Zwischen diesen Streifen ist die Schale eben-so getuscht, welches, bei recht besonnten Früchten, so stark werden kann, daß die Frucht auf ihrer ganzen Hälfte eine dunkle glänzend rothe Farbe bekommt, in der man aber doch noch immer dunklere Streifen erblickt. — Wo Laub auf dem Rothen liegt, ist solches abgeschnitten, und nicht selten fin-det man in der Röthe einen wahren noch dunkleren breiten Bandstreif.

Rostanflüge sah ich an dieser Frucht noch nie, auch selten Warzen, und die Puncte sind sehr fein, weißgraulich, wenig, und im Gelben oft kaum zu bemerken.

Die Frucht riecht wenig, aber das Fleisch sehr sanft und angenehm. Es spielt ins Grüngelbliche, zuletzt ins Gelbliche, ist fein, fest, sehr saftig, und von einem sehr ange-nehmen zuckerartigen Reinettengeschmack.

Das Kernhaus ist geräumig, geschlossen, und enthält viele kleine Kerne.

Der Baum wächst ungemein lebhaft und stark, trägt sein Holz schön, und setzt frühzeitig weitläufig, aber regelmäßig schönes Tragholz in Fruchtspießen an, welches jährlich Früchte liefert. — Die Sommertriebe sind stark, lang, ohne Wolle, schwarzbraun, und mit vielen weißgrauen feinen Puncten besetzt: den Trieben vom Pomme d'Api sehr ähnlich. Die Augen sind ganz ungemein klein, sehr fest aufliegend, und stehen auf kleinen Augenträgern. Das Blatt ist langoval, spitz, schön grün, sehr langstielig, und musterhaft schön von Form. Der Baum belaubt sich nicht stark, und ist sehr kenntlich.

Die Frucht ist früh, schon im November genießbar, bekommt im December seine beste Reife, hält sich aber, wie ich jetzt Proben habe, fast ein ganzes Jahr in guten Gewölben.

Vom ersten Rang.

NB. Ich erhielt ihn durch den Hrn. Burgermeister Weilburg in Limburg aus der Abtey Erbach am Rhein (*).

(*) Sickler findet Aehnlichkeit nach der Zeichnung mit Knoop's süßem Kurzstiel. Diesen besitze ich. Er gehört unter die wahrhaft süßen Aepfel — Süßäpfel. Hat sehr gelbes Fleisch. Wird im nächsten Heft vorkommen.

Classe IV. Ordnung II.

Reinetten, rothe.

Weißer Pepping.

Knoop. Tab. IV. Pepping. Pepling. Witte Pepping. Blanke Pepping (*).

Ein lachend schöner, wie ein in Wachs boussirter kleiner Apfel, von sehr unregelmäßigen Formen, doch meistens etwas walzenförmig, und zugespitzter gegen den Kelch als gegen den Stiel. In seiner schönen Vollkommenheit ist er bei uns stark 2 Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ hoch. Aber es giebt auch Früchte, die nur $1\frac{3}{4}$ Zoll breit und $1\frac{1}{2}$ hoch sind. An Spalieren, wie

(*) Knoop führt keinen weißen Agatapfel an, den mehrere Deutsche aufstellen. Sollten Manche wohl diesen dem rothen Agatapfel, sehr ähnlichen weißen Pepping dafür nehmen? Hätte ihn Knoop nicht so benannt, so würde ich es sehr billigen.

in Holland, würde er die von Knoop angegebene Größe der Zeichnung sicher erreichen. — Der offene Kelch steht in einer meistens flachen Vertiefung ohne Rippen, die auch nie am Apfel sichtbar sind. Der Stiel ist sehr kurz, oft fleischicht, und steht in einer seichten rostfärbigen Höhle. Die sehr zarte Schale ist schönes helles, glänzendes Blaßgelb, fast strohgelb, wird aber im Liegen etwas gelber, und ist mit vielen, fühlbaren, grauen, feinen Puncten besetzt; aber Rostflecken bemerkt man keine. — Die Sonnenseite ist mit einem schwachen, etwas ocker-artigen Roth angelaufen, das sich sanft in das Blaßgelbe verliert. Oefters ist die Sonnenseite aber auch ziemlich schön roth gefärbt.

Die Frucht riecht fein violenartig, scheint sich fettig anzufühlen, und das Fleisch ist weiß, weich, von wenigem Saft, wohlriechend, und von einem etwas angenehmen gewürzhaften Geschmack ohne Säure.

Das Kernhaus ist klein, offen, sehr unregelmäßig, und alle Kammern

fließen gleichsam in eine zusammen, die wenige, oft gar keine Kerne enthalten.

Der Baum wächst schön, mit feinem Holz, wird aber nur mittelmäßig groß, und sehr fruchtbar. Die Triebe sind schlank, schön roth, mit einem Silberhäutchen fein überzogen. Die Augen haben die nehmliche Farbe, sitzen nahe beisammen, sind schön, herzförmig, und liegen fest an. Die Augenträger sind stark, vorstehend, und haben drei starke abwärts laufende Rippen. Das Blatt hat viel ähnliches mit dem holländischen Pepping.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich aber ohne zu welken, bis in das Frühjahr.

Vom zweiten Rang.

NB. Ich erhielt ihn 1791 aus Harlem.

Classe IV. Ordnung III.

Reinetten, graue.

Spate gelbe Reinette. Reinette jaune tardive.

Knoop, Tab. IX. Reinette jaune. Geele Renet. Geele Fransche Renet. — (*)

Ein vielleicht noch ebenso seltener, als vortrefflicher Tafelapfel, oft von einer ansehn-

(*) Dieser wirklich noch seltene Apfel ist, seit Du Hamels Zeiten, der der ächten Goldreinette auch obigen Nahmen beilegte, stets verwechselt oder nicht gekannt worden. Knoop allein hat ihn ächt. Obigèr ist weder die Reinette jaune tardive, oder dorée, bei Mayer, noch bei Henne dessen Reinette dorée, auch nicht die spate gelbe Reinette bei Christ, u. s. w. — Manger machte zum Nachschreiben viele Confusion. Künftig die ächte Reinette dorée, von dieser ganz verschieden.

lichen, doch meistens nur mittelmäßigen Größe. Die Form ist platt, und nur selten erhebt er sich zu einer Art von Kugelform. In seiner Vollkommenheit ist er indessen 3 Zoll breit, und $2\frac{1}{4}$ hoch, alsdann aber stets auf einer Seite niedriger. — Um den Kelch, der, in einer geräumigen Einsenkung, oft flach, doch meistens tief sitzt, sieht man deutliche Rippen, die oft merklich über die Frucht, stumpf erhoben, hinlaufen, und alsdann die Rundung entstellen. Der Stiel steht in einer tiefen, engen Aushöhlung, ragt über dieselbe nicht hervor, ist kurz, und oft fleischig. Die Grundfarbe der Schale ist schönes Gelb, das aber auf der Sonnenseite hohes Goldgelb wird, und die nur höchst selten etwas röthlich angeflogen ist. Ueber diese gelbe Grundfarbe lauft ein braungelber, oder zimmetfarbiger, sehr rauh anzufühlender Rost, der bald flammicht erscheint, bald halbe Seiten, ja manchmal fast ganz den Apfel überzieht, daß nur weniges von dem Gelben zu sehen ist, und

der Apfel dadurch so stark, aber nicht grau, sondern schön zimmetfarben, überzogen ist, wie die französische graue Reinette. In dem Rost, und im Gelben, findet man wenig braune Puncte, hingegen eine Menge feine Erhöhungen, als ob Mohnsaamen unter der Schale steckte, die das Anfühlen noch rauher machen.

Die Frucht riecht nicht, und das Fleisch ist weißgelb, fest, fein, markicht, angenehm riechend, voll Saft, und von dem angenehmsten Geschmack einer Zuckersäure.

Das Kernhaus ist offen, breit, und enthält viele hellbraune, vollkommene Kerne.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, von feinem Holz, mit schlanken, abstehenden Aesten, die aber viel Fruchtholz ansetzen, und jährlich tragen. Die Sommertriebe sind sehr stark mit grauer Wolle überzogen, von schmutzig braunrother Farbe, und mit wenigen sehr feinen weißlichen, nicht sehr in die Augen fallenden, Puncten besetzt. Die Augen

sind stark, länglich, festanliegend, und die Augenträger breit, und abwärts bauchig. Das Blatt ist am Stiel abgestumpft, vornen mit einer langen Spitze, sehr groß, $3\frac{3}{4}$ Zoll lang, $2\frac{3}{4}$ breit, sehr tief gezahnt, und mattgrün von Farbe. Die Blätterstiele werden im Herbst carmosinroth.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis ins Frühjahr, wo sie aber zu welk wird. Sie muß spat abgenommen, und in einem kühlen Obstgewölbe aufbewahrt werden.

Vom allerersten Rang.

NB. Ich erhielt sie aus Brüssel von einem nun verstorbenen Kaufmann, Nahmens Overmann.

Classe IV. Ordnung III.

Reinetten, graue.

Gelbe Herbstreinette. Reinette jaune d'automne.

Ich getraue über diese Frucht nicht einen Schriftsteller anzuführen. Glaube, daß sie oft mit Reinette jaune hâtive ist verwechselt worden, kann aber die von Mayer Nro. 15. nicht seyn, so sehr auch sonst, den fehlenden Rost abgerechnet, die Zeichnung dazu paßte.

Dieser Apfel könnte leicht mit der vorhergehenden späten gelben Reinette verwechselt werden, wovon er sich aber sehr wesentlich unterscheidet. Die Frucht ist nur mittelmäßig groß, von Form etwas platthoch aussehend, jedoch $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und nur stark $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer aus-

geschweiften ansehnlichen oft tiefen Einsenkung, um die sich einige Beulen erheben, die auch oft in verlaufenen Erhöhungen über die Frucht hingehen. Der Stiel ist sehr kurz, so, daß der Apfel fest aufsitzt, und die Höhle ist enge und nicht tief, bleibt aber gerne lange grün.

Die Grundfarbe ist ein schönes Grüngelb, das im Zeitigen nur blaßgelb wird, und über welches sich ein dünner, kaum rauh anzufühlender, braungelblicher Rost, stellenweise, oder auch manchmal auf einer ganzen halben Seite, verbreitet. Aepfel hingegen, die im Schatten unter dem Laub hängen, haben von diesem Rostüberzug wenig, und nur unregelmäßige Rostflecken. Die wenigen Puncte, die man bemerkt, sind fein, weißgrau und nicht fühlbar. Auf der Sonnenseite erscheint nie etwas von Roth, der Rost und die Grundfarbe werden nur etwas gelber.

Die Frucht riecht nicht, und das Fleisch ist ganz weiß, locker, weich, feinkörnicht,

saftvoll, ohne Geruch, und süßsäuerlich von Geschmack.

Das Kernhaus ist geschlossen, schön, und enthält viele sehr große, vollkommene Kerne, wie man wenige findet.

Der Baum wird ansehnlich groß, wächst sehr stark, die Aeste gehen gerade in die Höhe, und setzen vieles regelmässiges Fruchtholz gerne in Fruchtspießen an. Die Blüthe leidet gerne bei ungünstiger Witterung. Die Sommertriebe sind nur mit wenig Wolle überzogen, lang und stark, von glänzender braunrother Farbe, und überall mit länglichen weißen, sehr in die Augen fallenden Puncten besetzt.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Octobers, hält sich aber bis ins Frühjahr. Schade nur, daß sie so gerne welkt. Sie muß deshalb vor halbem October nicht abgethan werden.

Vom zweiten Rang.

Ich erhielt sie vor vielen Jahren aus Trier.

Classe IV. Ordnung III.

Reinetten, graue.

Aechte graue französische Reinette (*).
Reinette grise française.

Merlet p. 136. Reinette grise. Quintinye (**). La Reinette grise, T. I. p. 319. — Maison rustique, p. 181. Du Hamel Tom. II. p. 32. Tab. IX. —

(*) Dieser Apfel hat wie die Edelreinette sehr viele Anverwandten, die nach und nach vorkommen werden. In vielen Baumschulen ist er wirklich falsch, und aus dieser Ursache oft verkannt worden.

(**) Wie fein die Nase des Quintinye muß gewesen seyn, erklären seine Worte über diese graue und die Edelreinette. „A l'avantage de ces pommes de Reinettes, on peut dire qu'on s'en sert fort utilement presque tout le long de l'année, et à leur désavantage aussi on peut dire, que leur voisinage est infiniment désagréable et incommode. Tom I. pag. 316.

Knoop Tab. IX. Grauwe fransche. Renet. — Ist die schönste Zeichnung, die wir haben nach der wahren Form. Zink? Nro. 69. Reinette grise double, indessen die Zeichnung noch für die einfache viel zu klein ist. — Mayer Nro. 41. Teutscher Obstgärtner 1797. Nro. 28. Nur die Zeichnung viel zu klein, und die Sonnenseite zu roth. — Lederapfel. Grauer Rabau bei uns.

Eine der alleransehnlichsten Reinetten von Größe, und, wenn auch nicht ächt, doch dem Nahmen nach, in allen Obstverzeichnissen angeführt. Die Form bei dieser ächten grauen Reinette ist häufig sehr unregelmäßig, doch immer platt, und von der Mitte gegen den Kelch hin, zugespitzter als gegen den Stiel. Eine vollkommene Frucht, selbst am Hochstamm, ist stark 3½ breit, und fast 3 Zoll hoch. Der grünbleibende Kelch steht in einer ziemlich tiefen, uneben geformten Einsenkung, um die man einige seichte Rippen bemerkt, wovon sich selten eine einzelne

stark erhebt, und die dann entweder merkbar über den Apfel fortlauft, oder durch eine breite Erhebung, die Form der Rundung oft sehr verdirbt. Der dem Apfel meistens gleichstehende Stiel steht in einer rostfarbigen tiefen, schönen Höhle.— Die wahre Grundfarbe der Schale ist olivengrün, auf der Sonnenseite aber gelbgrün, und dabei mit einem schmutzigen Roth nur fein angelaufen, das aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt, hingegen bei sehr besonnten wirklich etwas schmutzig braunroth werden kann. Ueber diese Grundfarben verbreitet sich ein glanzloßer, oft aufgesprungener, sehr rauher, oder doch stets rauh anzufühlender, schmutzig grauer Rostüberzug, der oft ganze Seiten so übernimmt, daß von der Grundfarbe nichts zu sehen ist. Mehrentheils ist aber der Rost mit der Grundfarbe gleichsam zu gleichen Theilen vertheilt, so daß es einer Mischung von marmorirtem Grau und Olivengrün ähnlich wird. Ueberdieses hat der Apfel noch

ziemlich viele weißgraue, feine Puncte, die man aber in der groben Rostfarbe nicht bemerkt.

Die Frucht riecht wenig, als nur in der vollen Zeitigung; das weiße ins Grün-gelbliche spielende Fleisch hingegen riecht etwas, wie fein moschusartig. Das Fleisch ist weich, locker, ziemlich saftig, im Kauen, wenn er recht zeitig, gleichsam fein mehlartig, und hat eine diesem Apfel ganz eigene (*), feine, nach etwas Moschus (**) schmeckende Zuckersäure, was ihn vielen so reizend macht.

Das Kernhaus ist offen, geräumig, und enthält nicht viel Kerne.

(*) Die nächsten Anverwandten von dieser Reinette, als Reinette rouge d'Anjou, Reinette grise dorée, und Reinette aigre-douce, haben alle etwas von diesem Geschmack, nur noch delicater.

(**) Aus dieser Ursache wird gerathen, die Frucht in Hollunderblüthe aufzubewahren, da er so sehr leicht einen Lagergeschmack gewinnt, und das Moschusartige verliert.

Der Baum wächst in der Jugend außerordentlich lebhaft mit sehr starken Trieben, die, selbst auf Johannisstamm daumensdicke, und 4 Schuh lang werden. Er ist aber eigensinnig auf seinen Boden; ist dieser naß, so wird der Baum krebsicht, und die Frucht unschmackhaft. In dürrem, magerem Boden bleiben die Früchte klein, und springen auf. Auf der Sommerseite, in cultivirtem Lehmboden, gedeihen die Hochstämme und die Früchte herrlich, und die Winde sind ihm so gefährlich nicht, als man es macht. Das Fruchtholz ist freylich etwas schlank, aber der Baum macht auch viele Fruchtspiese, an denen die Früchte festsitzen. In gutem Boden wird der Baum größer, als der weiße Wintercalville, und ich kenne viele, die mehr als vier Schuh im Umfang haben. Die Aeste trägt er weitläufig und stark abstehend. Die Sommertriebe sind sehr dunkelbraunroth, auf der Sonnenseite mit einem feinen Silberhäutchen bekleidet, mit feiner schmuzziger Wolle bedeckt, und nicht häufig, aber

fein punctirt. Die Augen sind schön, herzförmig, mit weißer Wolle bedeckt, und abgerieben hellroth. Die Augenträger sind sehr stark, und die mittelste Rippe ragt spitz hervor. Das Blatt ist sehr groß, steif, lederartig, grob geadert, dunkelgrün, sehr rundoval mit einer starken oft langen Spitze, und ohne diese 3½ Zoll lang, 3 Zoll breit, dabei scharf, schön und nicht sehr tief gezahnt. Der Blattstiel ist dick und kurz, selten 1 Zoll lang, und hat schöne Afterblättchens.

Der Baum ist sehr tragbar, fehlt selten ein Jahr, ist nicht zärtlich in der Blüthe, aber vor den ersten Nachtfrösten darf die Frucht nicht abgenommen werden, sonst welkt sie zu sehr.

Die Zeitigung fällt in den December, oder Jenner, und mit Sorgfalt aufbewahrt, hält sie sich über ein Jahr.

Vom ersten Rang.

Classe IV. Ordnung III.

Graue Reinetten.

Der Carpentin. Reinette Carpentin.

Teutscher Obstgärtner 1798. Nro. 44. Die kleine graue Reinette. — Findet sich sonst bei keinem Pomologen.

Eine kleine vortreffliche Reinette von einem ausgezeichnet eigenthümlichen piquanten Geschmack, an Form und Größe dem Borstorfer etwas ähnlich. Ihre gewöhnliche Breite ist 2¼ Zoll, und die Höhe 2 Zoll; jedoch giebt es auch manchmal Stücke, die aber dann ziemlich platt sind, deren Breite 3 Zoll, und die Höhe 2¼ Zoll beträgt. — Der lange grün bleibende Kelch steht in einer schönen, nicht sehr geräumigen, etwas tiefen Einsenkung, die oft mit feinen Rippen eingefaßt ist, und

die alsdann auch merklich über den Apfel hinlaufen. Der Stiel ist gewöhnlich über einen Zoll lang, dünne, und steht in einer trichterförmigen ziemlich tiefen Höhle.

Die Schale dieses Apfels hat viele Aehnlichkeit mit der des rothen Fenchelapfels, nehmlich er hat einen rostigen Ueberzug mit mehr oder weniger durchschimmerndem Roth. Keine reine Grundfarbe wird man gewahr, sondern die ganze Frucht ist mit einem röthlich grauen, oder zimmtfarbenen rauhen Rost überzogen, wodurch auf der Sonnenseite ein meist streifenartiges, oder verwaschenes lackirtes Hellroth stellenweise durchbricht. Manchmal ist sogar alles Roth wie unter dem Rost verborgen, und bei Früchten im Schatten fehlt es ganz. Auf der Schattenseite blickt neben dem Roth auch ein gelbgrünlicher Grund durch. Bei ganz frei hängenden Früchten erscheint zuweilen aber auch eine ziemlich große marmorirte rothe Fläche. — Ueberall fühlt sich der Apfel rauh an. Die wenigen zerstreuten Puncte

sind fein, und weißgrau. Fehlen oft auch gänzlich.

Die Frucht riecht nicht, und das Fleisch ist blendend weiß, angenehm stärkend von Geruch, unter dem Kelch, wenn die Frucht viel Röthe hat, einer Linse groß rosenfarbig, das selbst etwas im Fleisch sichtbar ist, dabei voll Saft, fein, markicht, und von einem ganz eigenen, anziehend erquickenden, säuerlichen piquanten Geschmack, der diesen Apfel manchen großen Apfelliebhabern äußerst schätzbar macht. Ich kenne keine Frucht, die so schnell allen Speisengeschmack bei Tische aus dem Munde nimmt. — Nach Weihnachten welkt er etwas, und alsdann wird die Säure immer milder.

Das Kernhaus ist regelmäßig, geschlossen, und enthält viele schwarzbraune, vollkommene Kerne.

Der Baum ist sehr kenntlich durch seine Menge, dünne, häufige, durch einander laufende, lange Fruchtruthen, die gerne Früchte an ihrer Spitze ansetzen. Durch diese

schlanke

schlanken Triebe sieht das Laub stets wie vom Sturm gepeitscht aus. Der Baum wächst stark, ist sehr gesund, kommt in magerem Boden in rauhen Gegenden fort. Er macht gerne Hängeäste, und ist, wenn er 10 bis 15 Jahre alt ist, sehr tragbar. Die Sommertriebe sind sehr lang, dünne, ohne Wolle, braunröthlich, sehr fein und wenig punctirt. Die Augen sind sehr klein, liegen fest an, und stehen auf kleinen Augenträgern — Das Blatt ist schön hellgrün, langoval, oft an den Fruchtspießen 5 Zoll lang, und nur $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, meistens ohne schöne Spitze, und unordentlich gezahnt. Der Blattstiel ist meistens auch $1\frac{3}{4}$ Zoll lang und dünne. Der Baum belaubt sich nicht stark, jedoch schön.

Die Frucht zeitigt schon im November, hält sich aber bis zum Frühjahr, wo aber das Fleisch etwas fade, und zu weich wird.

Vom ersten Rang.

NB. Am Rhein sehr stark gebaut, und zum Cyder sehr gesucht.

Classe IV. Ordnung IV.

Goldreinetten.

Triumphreinette. Reinette triomphante (*).

Ich finde sie nirgends abgebildet. Christ Nro. 43. Die siegende Reinette.

Ein köstlicher Tafelapfel von ansehnlicher Größe, und der schönsten Reinetten- oder Apfelform, beinahe der Form eines recht großen Borstorfers gleichend. Seine Breite beträgt 2¾ Zoll, und die Höhe 2½. Am Kelch ist er etwas spitzer gewölbt, als am Stiel, aber über den ganzen Körper eben, und gleichförmig rund. Der grünbleibende

(*) Mag leicht mit der ihr so nahe verwandten Reinette d'Orleans, und der großen Casselreinette verwechselt werden, wohl auch mit Parmain royal.

Kelch steht in einer flachen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, und der einen halben Zoll lange Stiel in einer engen, tiefen, mit gelbgrünlichem Rost umgebenen Höhle. — Die Grundfarbe der Schale ist schönes, etwas trübes Goldgelb, welches, zur Erhöhung der Schönheit, auf der Sonnenseite ein wenig blaßröthlich geflammt angelaufen, und oft gleichsam nur roth punctirt ist, ohne bemerkbare Streifen. Ueberall ist dieser Apfel mit sternförmigen grauen Flekken besetzt, die oft eine Art von einem schönen Netze bilden, und in deren Mitte sich oft kleine weiße Puncte befinden. Auf der Sonnenseite werden diese Sternflecken größer und braun.

Die Frucht riecht etwas schwach nach Rosen. Das Fleisch ist, besonders unterhalb der Schale gelbweiß, weich, voll Saft, feinkörnicht, ohne Geruch, und von einem erhaben gewürzhaften zuckerartigen Geschmack, ohne alle Säure.

Das Kernhaus ist meistens nicht geschlossen, die Kammern sind geräumig, und enthalten schöne coffeebraune vollkommene große Kerne.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, treibt feines, regelmäßiges, gerne Frucht ansetzendes, sich zum Hangen neigendes, Holz. Die Blätter sind nicht groß, weich, ziemlich, oder fast flach liegend, und an der Stielrippe wenig rückwärts gebogen. Die Farbe ist nicht sehr glänzend grün, sondern trüb, und die Blätter bekommen gerne blaßgrüne Flecken. Die Zahnung ist meistens einfach und scharf gespitzt. Die Spitze des Blatts ist gerade stehend, konisch, und nicht gewunden. Es ist 3 Zoll lang und oft etwas breiter als 2 Zoll. Der dünne Blattstiel ist gegen einen Zoll lang, und wird den Herbst nur wenig roth, und an seinem Ende ist das Blatt abgestumpft. — Die Sommertriebe sind mit sehr feiner Wolle überzogen, und dunkel olivengrün. Die Augen sind mit der Spitze etwas seitwärts gebogen, liegen fest an, sind

nicht groß, dunkelroth von Farbe, wenn man die Wolle abreibt, und stehen auf stark vorstehenden Augenträgern.

Der Baum ist sehr fruchtbar, erfordert aber einen guten Boden, und die Frucht zeitigt im November, dauert aber bis in den März, wo sie welkt. Wird sie nicht sehr spat vom Baum genommen, dann welkt sie stark.

Vom allerersten Rang.

Classe IV. Ordnung IV.

Goldreinetten.

Die kleine Casseler Reinette (*).

Teutscher Obstgärtner, 1797, Nro. 33. — Christ, Nro. 58. Casselreinette. — Hat aber mit dem rothen Kurzstiel gar keine Gemeinschaft.

Ein mittelmäßig großer fürtrefflicher Tafelapfel von der schönsten Form, und im Umriß einem großen Borstorfer ähnlich. In seiner Vollkommenheit ist derselbe 2¾ Zoll breit, und 2¼ Zoll hoch. Der weit offene Kelch, mit einer kurzen Kelchhöhle, steht in einer

(*) Die große Casseler Reinette folgt im nächsten Heft. Alle zu den wahren Goldreinetten gehörige Aepfel sind schwer zu beschreiben, noch schwerer zu mahlen. Die Tabellen am Ende werden dieses aufklären.

fast flachen, weitgeschweiften Einsenkung, aus der sich nie Falten erheben, die am Apfel Rippen bildeten, sondern dieser hat stets die schönste Rundung. Der Stiel ist oft kurz, reicht alsdann über die Frucht nicht hervor, doch ist er auch oft etwas länger, und mißt einen halben Zoll. Er steht in einer meist nicht tiefen rostfarbigen Höhle.

Die nicht fettige Schale hat eine goldgelbe, beim Abreiben glänzende Farbe, wenn die Frucht zeitig ist. Hauptsächlich unterscheidet aber diesen Apfel die Zeichnung der Sonnenseite. Diese ist sehr stark mit einem schönen, bei dem Abreiben glänzenden Carmosinroth, so fein und häufig punctirt, daß solches oft verwaschen aussieht, und, in diesem punctirten Roth, sind häufige, abgesetzte, dunkelröthere Streifen, die bei sehr besonnten Früchten erst nach den Seiten hin sichtbar werden, und auf dem Brennpunct der Sonne sich gleichsam mit dem punctirten Roth, zur Erhöhung der Farbe, in eine

glänzend rothe Fläche scheinen vereinigt zu haben. — Früchte ohne diese rothe Streifen findet man nicht, nur bei beschatteten Früchten wird alles blässer und minder häufig. Oft überzieht aber dieses streifenartige und punctirte Roth, in abnehmender Farbe, auch die ganze Schattenseite. Dabei ist die Schale über und über mit, oft unregelmäßigen, grauen rauhen Puncten besetzt, und nicht selten findet man auch einige Rostflecken, Figuren, Warzen, und häufige, weißgraue, schwarz-eingefaßte Flecken.

Die Frucht riecht nicht, und das Fleisch ist weiß, fein, fest, voll Saft, und von einem erquickend angenehmen zuckerartigen Geschmack, ohne Säure.

Das Kernhaus ist schön, geräumig, geschlossen, und enthält viele, schöne, vollkommene Kerne.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, kaum wie weißer Wintercalville, dabei doch alt und gesund. Ich kenne Bäume, die

gewiß 60 Jahre alt sind, und jährlich tragen. Er macht sehr vieles und feines Holz, mit vielen sehr frühzeitig tragenden Frucht-spießen, wodurch er so fruchtbar wird, daß oft gar keine Sommertriebe Statt haben. In der Jugend wächst der Baum lebhaft, macht große, schöne hellgrüne Blätter, die 4 Zoll lang, 2½ breit, die sehr gespitzt, am Stiel abgestumpft, und regelmäßig, schön und scharf gezahnt sind. Der Blattstiel ist ¾ Zoll lang, und hat bei jungen Bäumen große Afterblättchens.

Die Triebe sind röthlich hellbraun, auf der Sonnenseite mit einem Silberhäutchen überzogen, und etwas fein wollicht. Die Augen sind sehr klein, liegen fest auf, und stehen auf platten, breitauslaufenden Augen-trägern.

Der Baum ist nicht zärtlich in der Blüthe, und kommt selbst in etwas rauhen Gegenden noch sehr gut fort.

Die Frucht zeitigt im November, und hält sich schmackhaft und voll Saft bis in

das Frühjahr, nachher welkt sie, und wird fade.

Vom allerersten Rang. Muß lang am Baum hängen.

Classe V. Ordnung I.

Streiflinge, platte.

Goldgelber Herbststreifling.

Meyen, Nro. XX. Der Marienthaler Streifapfel? (*)

Ein sehr schöner, ansehnlicher vortrefflicher Wirthschaftsapfel, von stark plattrunder Form. Seine Breite beträgt 3 Zoll, die Höhe 2¼. Der meistens offene Kelch, mit einer ziemlich tief

(*) Ich finde diesen Apfel sonst nirgends bestimmt. Der Marienthaler bei Henne ist der gleichfolgende. Der bei Knoop soll rothes Fleisch haben, dessen Sommerstreifling eckig seyn. Nur Meyen sagt — „Das Fleisch ist brüchig, mürbe, nicht fest, und hat ziemlich vielen weinsäuerlichen Saft. Er ist nach Michaelis genießbar, und hält sich fast den November hindurch." — Die Beschreibung der Schale ist ganz genau wie die unsrige.

gehenden Kelchhöhle, steht in einer etwas tiefen, bald mehr, bald weniger ausgeschweiften Einsenkung, die mit einigen seichten Falten umgeben ist, und wovon sich manchmal eine über den Rand erhebt, und unmerklich über den Apfel hinlauft. Der Stiel steht in einer engen, nicht tiefen, fast immer etwas rostfarbigen Höhle. Er ist keinen Zoll lang, und oft etwas fleischig.

Die Grundfarbe der zarten Schale ist am Baume glänzendes Hellgelb, das im Liegen schönes Goldgelb wird. Auf der Sonnenseite ist die Frucht abgesetzt schön carmosinroth, jedoch nicht zu häufig, gestreift, und diese Streifen sind oft nur tupfenartige Fortsetzungen. Zwischen diesen Streifen ist die Schale, von dem nehmlichen Roth, getuscht, und dieses streifenartige Roth verliehrt sich oft bis ganz um den Apfel herum. Fast immer findet man an der Frucht braungelbliche Warzen, oder Flecken, ja wirkliche grubenähnliche Eindrücke.

Das Fleisch ist weiß, körnicht, locker, voll Saft und von einem sehr angenehmen weinsäuerlichen Geschmack.

Das Kernhaus ist sehr klein, die meisten Kammern sind ganz zugedrückt, und nur diejenigen sind offen, in denen sich ein kleiner Kern befindet.

Der Baum macht ein sehr schönes freudiges Gewächs mit feinem, nicht gedrängten Fruchtholz, das sehr fruchtbar wird. Er belaubt sich nicht stark. Die Sommertriebe sind auf der Schattenseite gelbröthlich oder ganz braunröthlich, auf der Sonnenseite mit einem Silberhäutchen überzogen, und oft, besonders gegen die Spitze hin, mit grauer Wolle bedeckt. Die Augen sind groß, dickbauchicht, dunkelroth, und stehen auf starken, sehr vorstehenden Augenträgern. Die Fruchtaugen sind glänzend braunröthlich. — Das Blatt ist langoval, 4 bis 4½ Zoll lang, 2¼ Zoll breit, nicht tief und meistens stumpf gezahnt. Der Blätter-

stiel ist dünne, $1\frac{3}{4}$ Zoll lang, und wird im Herbst schön carmosinroth.

Die Frucht zeitigt eigentlich erst nach der Mitte des Septembers und hält sich selten den November hindurch.

Vom zweiten Rang. Schätzbar wegen seinem frühen Gebrauch in der Wirthschaft.

Muß vortrefflichen Cyder geben.

NB. Ich erhielt diese Sorte von dem für Obstcultur viel verdienten Fürstl. Runkelschen Hofgärtner Zeyher. Schade daß dieser Mann nicht mehr für Obstcultur ist benutzt worden, oder wird!

Classe V. Ordnung I.

Streiflinge, platte.

Aechter Winterstreifling.

Knoop, Tab. VI, Winter-Striepeling. — Henne, Nro. XII. Marienthaler. — Christ, Nro. 189. Der Streifling, der Sträumerling. Teutscher Obstgärtner 1797. Nro. 29. — An der Lahn bei uns, Carmesapfel, Dortchensapfel.

Ist es Bauhin's Malum striatum Balnei perelegans? Streimlings oder Striemlins-Apfel. Angulosum, & multis striis ac punctis rubens, & veluti pictoratum.

Dieser Cosmopolit verdient mit Recht seine allgemeine Anpflanzung, da seine große alternirende Tragbarkeit, sein vortrefflicher Nutzen in der Wirthschaft, und als Lieblingsspeise

zum rohen Genuß für den Landmann, ihn so empfehlungswürdig machen. Er gehört unter die ansehnlich großen Aepfel, von Form platt, doch oft etwas der Kugelform sich nähernd. Seine Breite beträgt 3 Zoll die Höhe $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll, ist aber oft auf einer Seite etwas niedriger. — Der geschlossene Kelch steht in einer ziemlich engen, nicht tiefen, mit oft kaum bemerkbaren feinen Rippen umgebenen Einsenkung, hingegen feine Rippen, oder Erhöhungen laufen sehr merklich über den ganzen Apfel hin. — Der kurze, dem Apfel meistens gleichstehende Stiel, steht in einer schönen, tiefen, mehr oder weniger rostfarbigen Höhle.

Die Grundfarbe der feinen Schale ist anfänglich hellgrün, welches im Liegen hellgelb wird, und wie feinfettig anzufühlen. Diese Grundfarbe ist auf der Sonnenseite sehr stark, mit meistens kurzabgesetzten, dunkelcarmosinrothen Streifen, vom Kelch bis zum Stiel, bedeckt, die dabei meistens, bei recht besonnten

Früch=

Früchten, in ihren Zwischenräumen, so stark punctirt, getuscht, und manchmal so völlig lavirt sind, daß nur sehr wenig von der Grundfarbe durchschimmert, und die Streifen erst auf den Seiten wieder recht sichtbar werden. Nach der Schattenseite vermindern sich die Streifen, und werden blässer. Die Menge und der Standort derselben richtet sich bloß, wie die Frucht gegen die Sonne hängt. Bedeckung von Blättern u. dgl. schneiden die lavirte Röthe, selten aber die blassen Streifen ab, die bei wenig besonnten Früchten nur bloß abgesetzt, und oft ziemlich breit sind. Wahre Puncte findet man meistens gar keine, oder im Rothen nur sehr wenige.

Die Frucht riecht nicht, und das Fleisch ist weiß, ins Grüngelbliche spielend, weich, locker, markicht, saftig, und von einem sanften, süßsäuerlichen Geschmack.

Das Kernhaus ist sehr geräumig, offen, und enthält nicht viele, aber vollkommene Kerne.

Der Baum wächst lebhaft und stark, wird groß und sehr alt. Er setzt viel gedrängtes Holz an, das in Quirlholz sich verwandelt, und dadurch den Baum, wenn er trägt, welches ein Jahr um das andere geschieht, sehr voll hängt. — Die Triebe sind sehr dunkelbraun, wie bei Api, nicht häufig, und fein punctirt und wollicht. Die Augen sind stark, lang, bauchicht, anliegend, dunkelroth, und stehen auf starken, breiten Augenträgern. Das Blatt ist mittelmäßig groß, unregelmäßig gezahnt, und hat das ganz eigene, daß die Masse der Blätter am Baume, der sich schön belaubt, ins Stahlblauliche zu schillern scheint, wodurch dieser Baum kenntlich ist.

Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis März und April.

Vom zweiten Rang.

Zum Dämpfen ganz vorzüglich.

Classe V. Ordnung I.

Streiflinge, platte.

Rheinischer Naberling.

Ein schöner ansehnlicher vortrefflicher Apfel für die Wirthschaft, geschätzt von allen öconomischen Hausmüttern für die Küche, vorzüglich zum Dämpfen. Die Form ist platt, gewöhnlich dabei aber etwas unregelmäßig, sowohl in seiner Rundung, als auch gerne auf der einen Seite niedriger als auf der andirn. Seine schönste Breite ist 3 Zoll, und dann ist die Höhe 2½ Zoll. Der offene Kelch steht in einer weiten, nicht tiefen, meistens mit feinen Rippen versehenen Einsenkung, wovon manchmal einzelne Rippen über die Frucht hinlaufen, und die Rundung verderben. Diese einem Nabel ähnliche Ein-

senkung, kann vielleicht seinen Nahmen veranlaßt haben. Der Stiel hingegen steht in einer tiefen, engen, rostfarbigen Höhle, ist meistens sehr kurz, und oft nur ein Fleischbutz. Die Wölbung am Kelch ist doch immer etwas kleiner, als die am Stiel. — Die Schale ist blaßgelb grünlich, wird aber im Liegen hellgelb. Die Sonnenseite ist mit einem etwas trüben Carmosinroth abgesetzt gestreift, das bei sehr besonnten Früchten glänzend, und noch zwischen durch roth punctirt, oder verwaschen ist. Ein aufliegendes Blatt schneidet die Röthe ab, und die Stelle ist blaßgelb.

Die Frucht riecht etwas rosenartig, und die Schale fühlt sich feinfettig an, so daß sich nicht darauf schreiben läßt.

Das Fleisch ist weiß, körnicht, locker, von nicht reichlichem Saft, und einem angenehmen süßlichen Geschmack. Wegen dem nicht zu häufigen Saft bleibt er im Dämpfen ganz.

Das Kernhaus ist geschlossen und enge, nach dem Kelch sehr spitz. Es enthält sehr wenige, meistens taube Kerne.

Der Baum wird sehr groß, mit stark abstehenden Aesten, ist sehr fruchtbar, gesund und wird sehr alt. Er kommt in rauhen Gegenden gut fort, und ist nicht empfindlich in seiner Blüthe.

Die Sommertriebe sind fein, braunröthlich, nicht häufig punctirt, und haben sehr wenig Wolle. Die Augen sind klein, herzförmig, liegen fest auf, und stehen auf kurzen Augenträgern.

Das Laub ist sehr lang, weich, langoval und spitzer nach dem Stiel, als nach der Spitze. Meistens ist es 5 Zoll lang, und nicht 3 Zoll breit, hat keine große Spitze, und ist sehr schön, fein, und scharf gezahnt. Der Blatstiel ist $2\frac{1}{2}$ Zoll lang.

Die Frucht zeitigt schon im November, hält sich aber bis zum Sommer.

Vom zweiten Rang.

Aus Lorch am Rhein.

Classe V. Ordnung I.

Streiflinge, platte.

Der Langscheider.

Ein kleiner, deutscher Apfel, seinen Nahmen von einem Orte tragend, wo er eigentlich einheimisch ist. Für die Wirthschaft unverbesserlich, und dem Landmann, zum rohen Genuß ein sehr beliebter Apfel. Seine Form ist schön platt, etwas platter als Borstorfer. Die Breite beträgt gewöhnlich $2\frac{1}{4}$ Zoll, und die Höhe $1\frac{3}{4}$ Zoll, ist aber oft auch etwas kleiner, und an jungen Bäumen, die wenig Früchte haben, etwas größer. Der Kelch sitzt fast flach, auf einer nur etwas eingesenkten Ebene, um die man oft feine Falten oder Rippen bemerkt, die aber über die Frucht nicht hinlaufen. Der sehr kurze Stiel steht ebenfalls in einer sehr seichten kleinen,

meistens glatten Höhle. — Die Grundfarbe ist blasses Gelb, auf dem sich, fast rund um den Apfel herum, abgesetzt geflammte dunkelrothe Streifen befinden, die auf der Schattenseite vorzüglich nur um den Stiel gehen. Auf besonnten Früchten ist aber die Grundfarbe, zwischen diesen Streifen, so stark noch getuscht, oder verwaschen, daß die Streifen fast verschwinden. Nach der Schattenseite hin sind viele Früchte oft schön blaßroth bandartig gestreift. Abgerieben wird diese Röthe schön glänzend.— Wahre grauliche Puncte findet man gar keine, als nur manchmal im Rothen, wohl aber nicht selten rostfarbige Warzen, und grünliche Fleckchens.

Das Fleisch, unter der nicht fettigen Schale, ist ganz weiß, auf der Sonnenseite oft etwas röthlich schillernd, fest, fein, sehr saftig, und von einem süßlichen oder zuckerartigen Geschmack ohne Säure.

Das Kernhaus ist enge, klein, und enthält schöne vollkommene Kerne.

Der Baum wächst langsam und wird nur mittelmäßig groß. Die Aeste hängen sich nicht, gehen gerne in die Höhe, und machen viel Quirholz, welches zum Verwundern tragbar ist, so daß ein recht volltragender Baum aussieht, als ob man Millionen Zwiebeln an denselben gehängt hätte. Der Ort Langschied, in der Grafschaft Holzapfel, wo dieser Apfel sehr cultivirt wird, erndtet oft in einem Jahr über 4000 Körbe voll von dieser Frucht. Er kommt in rauhen Gegenden herrlich fort, scheint sicher eine deutsche Kernfrucht zu seyn, und streitet mit manchem Ausländer um den innern Werth. Er schickt sich vortrefflich an die Straßen, und an Plätze, die dem Sturm ausgesetzt sind.

Die Frucht zeitigt im December und Jenner, welkt nicht, und gut aufbewahrt, dauert sie fast ein Jahr. Mit der Schale gedämpft, bekommt er ein prächtiges Ansehen, und da er ganz bleibt, wird er dem Borstorfer vorgezogen.

Dieser Apfel in südlichere Gegenden verpflanzt, würde, wie der Borstorfer, sicher an seinem Werth verliehren.

NB. Seine sehr nahe Anverwandten sind der Neutzerling, und der Wasserneutzerling.

Classe V. Ordnung I.

Streiflinge, platte.

Vaterapfel ohne Kern. Pater noster sans Pepins.

Teutscher Obstgärtner, 1798. Nro. 40. Christ Nro. 173.

Ein schöner mittelmäßig großer, der Form eines starken Borstorfers etwas ähnlicher Apfel, von einer ganz eigenen Zartheit im Fleisch. In seiner schönsten Größe ist er 2¾ Zoll breit, 2¼ bis 2½ hoch. — Der offene lange grün bleibende Kelch, steht in einer ziemlich tiefen geräumigen, mit sehr merklichen stumpfen Rippen umgebenen, Einsenkung, von der sich mehrere Rippen über den Apfel

hinziehen. Der meistens einen halben Zoll lange dünne Stiel, steht ebenfalls in einer ziemlich tiefen, oft im Grund etwas wenig rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe ist vom Baum schönes Weißgelb, das im Liegen blaßgelb wird. Auf der Sonnenseite ist die Frucht sparsam, und abgesetzt blaßroth gestreift, auch dazwischen etwas leicht punctirt, oder getuscht, nie rein verwaschen. Die Farbe ist also nur sanft aufgetragen, und Streifchens auf der Schattenseite sind selten, auf welcher letzteren man ziemlich viele sehr feine Puncte bemerkt, die hingegen auf der Sonnenseite häufig aus schwarzbräunlichen unregelmäßigen größeren und kleineren Fleckchens bestehen.

Die Frucht riecht nicht, und welkt sehr wenig.

Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, locker, fein, voll Saft, und von einem äußerst weichen, markichten, im Munde fast zerfließenden zuckerartigen Geschmack, ohne Säure, wodurch er für Kinder zu

einer Lieblingsspeise wird, und ihnen gesund ist (*).

Das Kernhaus ist ziemlich geräumig, etwas offen, und hat das characteristische, daß es fast nie, oder nur höchst selten einen Kern enthält, sondern statt deren, nur bräunliche, punctgroße Körperchen (**).

Auch der Baum ist ausgezeichnet kenntlich. Er wird groß, ungemein schön, gesund, und seine Aeste steigen in schönen Winkeln in die Höhe. Die Triebe sind schlank, mit

---

(*) Durch einen Druckfehler steht im T. O. G. statt recht gesund, nicht gesund.

Wie Christ, dem ich Früchte zusendete, diesen Apfel stark säuerlich, da er keine Spuhr von Säure hat, hat finden können, begreife ich nicht.

(**) Von 36 Stück, die ich kürzlich auf einmal öffnete, enthielt nicht einer einen Kern. Ich bin deshalb sehr zu glauben geneigt, daß wenn ein Kern vorkommt, dieses ein Bastard ist, und durch die fremde Befruchtung von einem Insect herrührt. Wer mehr Muße hätte, könnte mit diesem Baum in Scherben schöne Versuche anstellen.

nahe zusammensitzenden Augen häufig besetzt, glänzend röthlich braun von Farbe, nicht zu häufig, aber schön weißgrau punctirt, und setzen frühzeitig vieles kurzes Fruchtholz an. Die Augen sind stark, lang, dick, liegen gerade, und am Triebe an. Die Augenträger sind sehr stark, und ihre drei Rippen, vorzüglich die mittlere, ragen scharf hervor. Durch diese Augen, und Augenträger, nebst der Menge der Augen hat der Sommertrieb ein knoppichtes Ansehen. — Das Blatt ist besonders kenntlich, und ich glaube es giebt schwerlich ein ähnliches, das mit der Spitze so stark unterwärts gegen den Stiel gekrümmt ist, daß sich manchmal Stiel und Spitze fast berühren. Dabei ist dasselbe klein, herzförmig oval rund, 1½ Zoll lang, 2 Zoll breit, schön hellgrün von Farbe, und besonders netzförmig geadert. Der kleine Blattstiel ist keine ¾ Zoll lang. Die Zahnung des Blatts ist abwechselnd klein, und groß, dabei aber scharf.

Die Frucht zeitigt im November, ist im December und Jenner am besten, wird aber nachher fade, und fault gerne am Stiel.

Vom zweiten Rang (*).

Um Braubach am Rhein und der umliegenden Gegend stark gebaut, und sehr beliebt.

(*) Die Legende am Rhein sagt, daß ein zahnloser Aeltervater nur noch diesen Apfel habe genießen können, und deßwegen hieße er am Rhein Vaterchensapfel.

Classe V. Ordnung I.

Streiflinge, platte.

Weißer Matapfel.

Teutscher Obstgärtner, 1797. Nro. 35. Wird aber weit größer. Christ, spatblühender Matapfel? NB. Es ist merkwürdig, daß dieser in der Wetterau, am ganzen Lahnstrohm, und am Mittelrhein, so bekannte als geschätzte Apfel, von keinem Pomologen angeführt wird. Ich kann wenigstens bei Bauhin nichts finden. — Bei uns Gewürzapfel.

Dieser Apfel ist ansehnlich groß, von Form plattrund und sichtbar gerippt. Sein Nutzen in der Wirthschaft ist ohnverbesserlich, und der Landmann liebt ihn zum rohen Genuß, so wie den gleich folgenden Anverwandten, ganz vorzüglich. Ja ich kenne Damens, die

diesen Apfel, seines schneidenden Geschmacks wegen, jeder Reinette vorziehen. In seiner Vollkommenheit beträgt die Breite oft mehr als 3 Zoll, und die Höhe 2½ Zoll. Der tiefgehende Kelch steht in einer stark geräumigen, ziemlich tiefen, mit Rippen umgebenen Einsenkung, von der dieselben merklich über den Apfel hinlaufen. Manchmal erhebt sich auch eine einzelne, oft mehrere, breit erhobene Rippe stark, und macht dadurch die Breite, oder die Form des Apfels ungleich. Der Stiel ist meistens sehr kurz, oft nur ein Fleischbutz, und steht in einer stark rostfarbigen schönen Höhle. Die Schale der Frucht ist am Baum mit sehr sichtbarem blauen Duft belaufen, und ihre Grundfarbe ist anfänglich hellgrün, nachher gelbgrün, und in der vollen Zeitigung ganz gelb von einem jedoch nicht ganz reinen Ansehen. — Die Sonnenseite ist stets, vom Kelch bis zum Stiel, mit abgesetzten rothen, ins Bräunliche spielenden, Streifen besetzt, und zwischen diesen noch röthlich getuscht. Bei

sehr

sehr besonnten Früchten gehen diese Streifen von blasserem Roth, vom Stiel aus, rund um den Apfel herum bis über die Mitte der Frucht, die alsdann wenig von ihrer Grundfarbe behält, und die schöne dunkelrothe Farbe hat alsdann gegen die Streifen die Oberhand. — Die Puncte auf der Schale sind meistens undeutlich, fein, weißlich, oft aber auch sehr deutlich.

Die Frucht riecht ungemein stark violenartig, so daß einige Aepfel ein ganzes Zimmer damit erfüllen.

Das Fleisch ist anfänglich grüngelblich, wird aber mit der Zeitigung schön weiß. Es ist locker, körnicht, angenehm säuerlich riechend, und von einem ganz eigenen einschneidenden, erquickend säuerlichen, fein gewürzhaften piquanten Geschmack. Er ist deshalb zum Brod ein beliebtes Frühstück, und bekommt dem Magen sehr wohl. Professionisten, die sich warm arbeiten, greifen begierig nach ihm. Ich selbst kenne, außer dem Carpentin, für mich keinen Apfel,

als diesen, und den gleichfolgenden, der nüchtern genossen, mehr anzüglich erquickendes hätte (*). Der Saft hat auch das eigene, daß er das Messer schnell dintenartig färbt.

Das Kernhaus ist schön, geschlossen, jedoch geräumig und voll etwas kleiner vollkommener Kerne.

Der Baum kann auf gutem Boden ungeheuer groß werden, und die untersten Aeste hängen sich oft bis zur Erde, indeß die obersten sich zu einer prachtvollen Krone wölben. Sein ganzer Wuchs hat mit dem Stettiner viele Aehnlichkeit. Er wird sehr alt, ist gesund, macht sehr vieles Quirlholz, bringt fast jedes

(*) So schwer ist es über den Geschmack zu urtheilen. Jeder Mensch hat so sein Steckenpferdchen, sey's auch mit der Zunge; und daher lobpreißt mancher seinen Liebling, was der andere nicht finden kann. Wenn aber Vox Populi im scientifischen Geschmack etwas entscheiden könnte, so gehörten der weiße und braune Matapfel in den ersten Rang, wofür ich mich aber sehr hüten werde, um meinem Gusto keinen Stoß zu geben, der bei einem Liebhaber von Süßäpfeln! fürchterlich seyn könnte.

Jahr etwas, über das andere aber sehr reichlich, so daß mancher Baum 30 bis 40 Körbe voll Aepfel liefert. Die Blüthe widersteht ziemlich einer ungünstigen Witterung, und blüht mit dem Borstorfer. — Er wächst nicht schnell, die Triebe sind stämmig, unansehnlich von Farbe, schmutzig braunroth, mit vieler Wolle besetzt, welche die Spitzen der Triebe ganz grau macht; dabei sind sie oft braunrostig, und ziemlich stark weißgrau punctirt. Die Augen sind sehr klein, niedrig breit, weißwollicht, und stehen auf oft sehr breitbauchigten, oder breitglatten Augenträgern.

Das Blatt ist ansehnlich groß, schmutzig dunkelgrün, oval mit kurzem Blattstiel.

Die Frucht zeitigt im December, ist aber im November schon eßbar, welkt nicht, und hält sich tief in den Sommer hinein.

Einer der ersten vom zweiten Rang, dessen Anpflanzung in Felder und an Straßen allgemeine Empfehlung verdient.

Sicher ein deutscher Nestor, so wie der folgende.

Classe V. Ordnung I.

Platte Streiflinge.

Brauner Matapfel.

Teutscher Obstgärtner Nro. 26. Schade, daß aus Versehen die Frucht nach einer Form abgebildet worden, die ich nur wegen ihrer Schönheit der Farbe, als Muster zur Illumination beigelegt hatte. Die Figur der Form ist um einen Zoll zu hoch. — Christ, schwarzbrauner Mätapfel.

Ein an Größe und Form der vorhergehenden Sorte vollkommen ähnlicher Apfel. Der reinen Form nach platt, stark 3 Zoll breit, und 2½ hoch. Manchmal neigt er sich zur Spitzform, und wird alsdann um den Kelch etwas unregelmäßig. Der offene, große und tiefgehende Kelch sitzt in einer ziemlich ausgeschweiften, mit feinen Falten umgebenen

Einsenkung, auf deren Rand sich diese Falten zu schönen Beulen erheben, und als mehrere sichtbare starke breite Rippen über den Apfel hinlaufen, aber, gegen den Stiel zu, sich wieder verlaufen. Der Stiel steht in einer geräumigen, tiefen, etwas rostfarbigen Höhle, ist sehr kurz, und oft nur ein Fleischbutz, der auf dem Fruchtholz aufsitzt. — An dem Baum ist der Apfel blau beduftet, und die Grundfarbe der Schale ist gelbgrün, dabei aber auf der ganzen Sonnenseite mit einem dunklen Leberroth, das ins Schwarzbraune schillernd spielt, überdeckt. Eine für den Mahler nicht nachzuahmende Farbe. Reibt man den Apfel, so wird er schön glänzend, und alsdann sieht man in dieser schwärzlich-rothen Farbe, eine Menge hellröthere, oft aber auch noch dunkelgefärbtere Streifen. Auf der Schattenseite, wovon kaum die Grundfarbe den dritten Theil des Apfels einnimmt, verlauft sich die Farbe der Sonnenseite, auf gelbgrünlichem Grund, in Anfänge von Streifen,

oder schwach punctirtem Roth. In dem Gelben sieht man fast keine Puncte, die aber auf der Sonnenseite häufig vorkommen, fein und grauartig sind. Oft findet man auch rostige, warzenartige Flecken, ja eine Art von Rostanflug. Hängt die Frucht den ganzen Tag in der Sonne, so bemerkt man in der schillernd braunschwärzlichen Röthe keine Streifen, sondern erst wo sich dieselbe nach der Schattenseite hin verlauft. Manche Früchte haben auch einen wahren schmalen Bandstreif vom Kelch bis zum Stiel, der auf der Sonnenseite blaßröthlich ist.

Dieser Apfel riecht noch stärker und durchdringender als der vorhergehende. Sein Fleisch ist auch etwas feiner, und, wie viele glauben, gewürzhafter. Beide Aepfel haben aber ihre Patronen, und da es die Zunge betrifft, so hat aller Streit ein Ende.

Der Baum ist ganz der nehmliche in allen seinen Eigenschaften, nur sind die Sommertriebe noch etwas dunkler und unansehnlicher.

NB. Der schwarze Matapfel, dessen Baum aber sehr gerne dem Krebs unterworfen ist, und der, wegen seinem lange nicht so einschneidenden Geschmack, sogenannte süße Matapfel, erscheinen im folgenden Heft.

Vom zweiten Rang einer der ersten.

Classe V. Ordnung II.

Zugespitzte Streiflinge.

Der Princessin Apfel. Pomme de Princesse.

Knoop, Tab. III. Princes-Appel. — Teutscher Obstgärtner, 1798. Nro. 49. Princessinapfel. Durch einen Fehler steht auf der Tafel — Prinzenapfel.

Ein schöner ansehnlich großer, wundersam tragbarer, schätzbarer Apfel für die Wirthschaft, und selbst von der Tafel nicht auszuschließen. Seine Form ist gerne unregelmäßig, und man könnte Stücke für die 4 Ordnungen der Streiflinge fast von jedem Dutzend wählen. Die mehresten sind aber gegen den Kelch spitz zulaufend, und sind dann länglich spitz. Die gewöhnliche Breite beträgt 2¾ Zoll, und die Höhe nicht viel weniger, oder oft ebensoviel. — Der Kelch

steht meistens in einer unebenen, bald flachen bald in einer etwas ansehnlichen Einsenkung, die mit feinen Falten umgeben ist, wovon man aber am Apfel keine wahren Rippen wahrnimmt, obgleich derselbe häufig durch breite Erhabenheiten keine runde Form hat. Der Stiel ist oft sehr kurz, oft einen halben Zoll lang, und steht bald in einer flachen, bald in einer etwas vertieften Höhle.

Die Grundfarbe der Schale ist Blaßgelb, das im Liegen schön Citronengelb wird, und sich wie fettig anfühlt. Die Sonnenseite ist sehr stark mit ziemlich breiten unregelmäßigen dunklen Carmosinstreifen besetzt, und zwischendurch ebenso punctirt. Die Schattenseite aber ist entweder rein gelb, oder hat hin und wieder solche blaßrothe Stücke von Streifen, wie die wenig besonnten Früchte auch nur auf der Sonnenseite allein haben. Characteristisch bei diesem Apfel ist aber, daß es wohl keine Frucht davon giebt, die nicht mehr oder weniger feine Rostanflüge

hätte, die sich mehrentheils in allerhand Figuren und feinen Zügen darstellen, wobei man auch noch wenige, aber wahre graue Puncte bemerkt.

Die Frucht riecht wenig, und das Fleisch ist gelblich, fein, ziemlich saftig, und von einem angenehm weinsäuerlichen Geschmack.

Das Kernhaus ist groß, jedoch geschlossen und regelmäßig. Die Kammern sind weit, geräumig und enthalten kleine und dicke Kerne.

Der Baum wächst munter, wird nur mittelmäßig groß, macht gerne hängendes Holz, das außerordentlich frühzeitig, oft schon im dritten Jahr Früchte bringt, und vieles Fruchtholz ansetzt, wodurch dieser Baum, — wie schon gesagt — außerordentlich tragbar wird. — Die Sommertriebe sind stark, stämmig, glänzend braunroth, sehr gedrängt mit Augen besetzt, und diese sind sehr stark, bauchig, wie aufgequollen, dunkelcarmosin von Farbe, und stehen auf flachen Augenträgern. Die Fruchtaugen haben die nehmliche Farbe.

Schon die angeführten großen Laubaugen machen diesen Baum kenntlich.

Das Blatt ist groß, meistens, $3\frac{1}{2}$ Zoll lang $2\frac{1}{2}$ breit, sehr schön grün, flattert sehr im Wind, und ist nicht scharf gezahnt. Der Blattstiel ist $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Zoll lang, und wird im Herbst, bei noch grünem Laub, mit allen seinen Rippen, von der schönsten Carmosinfarbe.

Die Frucht zeitigt Ende November und hält sich bis in das Frühjahr, welkt aber gerne, wenn er zu früh abgenommen wird.

Vom zweiten Rang, und eine für die Wirthschaft sehr empfehlungswürdige Frucht, die zum Dürren und Dampfen gleich vortrefflich ist.

NB. Ich erhielt diese Sorte, so wie den bald folgenden Pommeranzenapfel, von dem Fürstlichen Hofgärtner Herrn Schulz in Schaumburg, ein Mann, der, bei den schönsten botanischen Kenntnissen, leidenschaftlich für den schönen Geschmack der Gartenkunst, und für Obstanpflanzungen lebt.

Classe V. Ordnung III.

Streiflinge, längliche.

Großer Rheinischer Bohnapfel.

Teutscher Obstgärtner, 1797. Nro 30 b. — Großer Bohnenapfel (Bohnen — durch ein Versehen). — Am Rhein auch weisser Bohnapfel. — Ist bei keinem Pomologen zu finden.

Ein in jeder Rücksicht auf inneren Werth sowohl, als Haltbarkeit ganz vorzüglicher Apfel, der in der Wirthschaft von keinem übertroffen wird, und im Frühjahr selbst die Tafel mit Ehre versorgen kann. Die Form dieses großen Bohnapfels ist sehr zu Abänderungen geneigt, aber die mehresten Stücke gehören zu der länglichen etwas conischen Form, und haben alsdann mit dem rothen Taubenapfel Aehnlichkeit im

Umriß. Solche Früchte haben in diesem Falle, in ihrer Vollkommenheit, fast eine Breite von 3 Zoll, und sind auch ebenso hoch. Häufig findet man aber auch Stücke, die in die zweite Ordnung gehören, oder wie kugelförmige Plattäpfel der ersten Ordnung aussehen. — Der offene Kelch steht in einer nicht tiefen, oft ziemlich seichten, geräumigen Einsenkung, hat selten etwas stark faltenartiges um sich, und die Rippen über den Apfel sind nur flache Erhabenheiten, die aber doch sehr oft die Frucht in ihrer Rundung ungleich machen. Der Stiel steht iu einer seichten rostfarbigen Höhlung, und besteht nur in einem dicken Fleichbutzen, oder kurzen fleischigen Stiel. Die glatte, zarte, gar nicht fettig anzufühlende feine Schale ist der Grundfarbe nach anfänglich grüngelblich, und wird im Liegen helles blasses Gelb, manchmal nur ganz weißliches Gelb. Rund aber um die Frucht herum stehen schöne, ziemlich breite, stets kurz

abgesetzte blaßrothe Streifen, die mit dunkleren untermischt sind. Die Schattenseite hat deren sehr wenige, oft nur um den Stiel, aber recht besonnte Früchte haben dieser Streifen viele, und sind zwischen diesen noch so stark getuscht, daß der Apfel eine schöne, fast ganz rothe Seite bekommt. — Puncte bemerkt man ziemlich viel, aber sie sind fein, nicht fühlbar und schmutzig grün auf der Schattenseite, hingegen gelblich in dem Rothen, und haben das eigene, daß viele von diesen Puncten, meistens gegen den Stiel, mit einem Mond, von der Grundfarbe, oder einem blässeren Roth umgeben sind. Außerdem finden sich noch meistens, kleine und große fast glatte Rost= oder grüne schmutzig aussehende Flecken, die oft weißlich überlaufen sind, an vielen Früchten.

Die Frucht und auch das Fleisch riechen nicht. Dieses ist fest, abknackend, fein, sehr weiß, saftig, und von einem fein

gewürzhaften, fein süßen Geschmack ohne eine Spuhr von Säure.

Das Kernhaus ist enge, geschlossen, und enthält nicht viele, aber schöne vollkommene Kerne.

Ich kenne keinen so ausgezeichnet kenntlichen Baum in seiner Jugend. Sein Wuchs ist fast piramidenförmig, wie bei vielen Birnen, so daß die Aeste in spitzen Winkeln in die Höhe gehen. Es hält bei ihm oft schwer, in den ersten 10 — 12 Jahren, dem Baum Luft in der Mitte zu geben, so sehr drängen sich oft die Aeste nach dem Mittelpunct, versteht sich, wenn er in gutem Boden steht, und viel Holz treibt. Sein Wachsthum ist freudig, stark und sehr gesund, mit vielem gedrängten Tragholz in Fruchtspießen, wodurch dennoch die Aeste in keine Verwirrung gerathen. Er ist fruchtbar, widersteht in der Blüthe sehr einer ungünstigen Witterung, und liefert deshalb Früchte, wenn alle andere fehlen. Die Triebe sind mittelmäßig, stark und schön,

bräunlich hellroth und glänzend von Farbe, mit fast gar keiner Wolle besetzt, und ziemlich häufig mit weißgrauen Puncten besetzt. Die Augen haben die nehmliche Farbe, sind nicht groß, liegen fest an, und stehen auf breiten flachen Augenträgern.

Der Baum belaubt sich ungemein schön und stark, welches, wegen dem wie lackirtem dunkelgrünem Laub, den schönsten Anblick gewährt. Das Blatt ist stark, sehr langoval, stark 4 Zoll lang, nur $2\frac{1}{4}$ Zoll breit, mit einer schönen Spitze, und nur seicht und etwas scharfbogig gezahnt. Der dünne Blätterstiel ist meistens über $1\frac{1}{2}$ Zoll lang.

Die Frucht zeitigt im Jenner, und hält sich, ohne seinen Saft zu verliehren, und ohne zu welken, wenn er in guten Kellern aufbewahrt wird, bis in den Julius, doch nicht so lange wie der folgende. — Wegen dem Mangel an aller Säure ist er zu Composten mit Wein einer der vorzüglichsten Aepfel, wenn er nur in zwei Scheiben getheilt wird, die völlig beim Kochen ganz bleiben. — Im

Dörren

Dörren liefert diese Frucht ganz weißgelbliche vortreffliche Schnitzen, womit am Rhein Handel nach Holland getrieben wird.

Gehört ohnstreitig zum ersten Rang.

NB. 1791 sahe ich in Coblenz von den französischen Emigrirten oft einen Korb voll dieser Aepfel, als die im August einzig vorhandenen, mit drei Thaler bezahlen.

Classe V. Ordnung III.

Streiflinge, längliche.

Kleiner Rheinischer Bohnapfel.

Eine mit der vorhergehenden gleich schätzbare Frucht, und durch die noch weit größere Tragbarkeit, und noch längere Haltbarkeit, vom Landmann, der nicht so auf die größere Schönheit sieht, häufiger als der weit schönere große Bohnapfel, angebaut. Die Form des kleinen Bohnapfels ist weit regelmäßiger, und nur selten weicht er von der länglichen, oft fast walzenförmigen Gestalt ab. In seiner Vollkommenheit beträgt die Breite 2½ Zoll, und die Höhe ebensoviel; ist der Apfel aber breiter, so nimmt dieses ebensoviel an der Höhe ab. Da dieser Baum oft aber ganz außerordentlich voll, und sehr frühzeitig trägt,

so bleiben die mehresten Früchte viel kleiner.— Der lange grünbleibende, schöne, fast geschlossene Kelch steht in einer nicht tiefen, glatten, geräumigen Einsenkung, und manchmal hat die Frucht über den Bauch hin einige rippenartige Erhabenheit. — Der Stiel ist dünne, oft länger als einen halben Zoll, und steht in einer engen, ziemlich tiefen, selten etwas rostfarbigen Höhle. — Die Schale ist glatt, nicht fettig, und ihre Grundfarbe anfänglich hellgrün, das erst spat im Liegen, gegen den December hin, blaßgelb wird. Die Sonnenseite ist mit etwas schmutzig rothen, häufigen, und abgesetzten, doch oft einen Zoll langen Streifen, bedeckt, und zwischendurch punctirt oder getuscht, welches beides sich nach der Schattenseite um vieles vermindert. Der Puncte sind sehr wenige, und diese sind fein, aber die mehresten Früchte haben hingegen einige flache Rostflecken. Die so characteristischen Mondflecken bei dem großen Bohnapfel, fehlen bei diesem.

Die Frucht riecht und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, ins Grüngelbliche spielend, fest, voll Saft, der sich nicht verliehrt, und hat einen angenehmen, etwas ins Süßliche fallenden Geschmack, ohne alle Säure.

Das Kernhaus ist enge, geschlossen, und spitz nach dem Stiel zulaufend. Es enthält viele schöne Kerne, doch oft auch taube.

Der Baum hat mit dem vorhergehenden die größte Aehnlichkeit, wächst aber noch pyramidenförmiger, und die Triebe sind dunkler braun. Er ist aber, wie schon gesagt, viel fruchtbarer, und die Frucht, welche erst im Februar zeitigt, hält sich auch bis in den August frisch und saftvoll.

Eine der ersten vom zweiten Rang.

Wo stammen diese Früchte her?

Classe VI. Ordnung II.

Spitzäpfel, zugespitzte.

Der gelbe Wettich. Märzling.

Ist es einer von Bauhin's Wettichs.

Ein mittelmäßig großer altdeutscher Wirthschaftsapfel, von Form am Stiel breit, und zugespitzt gegen den Kelch von der Mitte aus zulaufend. Seine gewöhnliche Breite beträgt $2\frac{3}{4}$ Zoll, oft 3 Zoll, und die Höhe $2\frac{1}{2}$ oder $2\frac{3}{4}$ Zoll. Der geschlossene bald verwelkende Kelch steht meistens fast flach, selten schön eingesenkt, und ist mit vielen feinen Falten und Rippen umgeben, wovon die letzteren, sich einzeln als wahre Rippen über den Apfel bis zum Stiel verbreiten. Dieser ist gewöhnlich einen halben Zoll lang, und ragt alsdann etwas über die Frucht hervor. Er steht in

einer glatten ziemlich tiefen Höhle. Die schöne nicht fettige Schale ist schönes helles Gelb, das im Liegen schönes Citronengelb wird. Selten hat diese Frucht dabei einigen Anflug von Röthe, öfters aber auf der besonnten Seite blaßröthliche Fleckchens, in deren Mitte ein gelblicher, oder graulicher Punct sichtbar ist. Sehr oft findet man auch mehrere Rostflecken, und manchmal rostige Figuren. Graue Puncte findet man sehr wenige, und diese sind sehr fein, wohl aber viele punctähnliche gelbe Flecken von einer blasseren gelben Farbe, die durch die feine Haut hindurchschimmern.

Das Fleisch riecht stark säuerlich, ist fein, weißgelblich, voll Saft, weich, und von einem feinen, etwas gewürzhaften, weinsäuerlichen Geschmack.

Das Kernhaus ist bald klein, bald sehr geräumig, und enthält viele Kerne.

Der Baum macht einen prahlenden Wuchs, wird sehr alt, ist äußerst fruchtbar, und kommt in rauhen Gegenden vortreflich

fort. Die Triebe sind fein, röthlich grün, sehr fein und wenig getüpfelt. Die Augen sind klein, und die Augenträger stehen scharf hervor.

Das Blatt ist langoval, stumpf und seicht gezahnt, und steht auf einem sehr langen Blattstiel.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie gerne welkt, und die Säure verliehrt.

Vom dritten Rang.

Märzling deutet wohl auf die Dauer.

Classe VII. Ordnung I.

Plattäpfel, wahre.

Grüner Fürstenapfel. Pomme de Prince.

Ist nicht der bei Zink. — Ist es Christ's? Kommt er wohl irgend als Pauliner, Glasapfel u. s. w. vor?

Eine große, wahrhaft schöne Frucht, die für die Küche vielen Werth hat. Die wahre Form ist platt, meistens schön gerundet, meistens nach dem Auge etwas spitzer als nach dem Stiel gewölbt, und häufig auf einer Seite etwas niedriger als an der andern. Eine vollkommene Frucht ist 3½ Zoll breit, und 3 Zoll hoch. — Manchmal nähert sich der Apfel aber der zweiten Ordnung als kugelförmige Form. Der schöne, lange grünlich bleibende

geschlossene Kelch, steht in einer geräumigen nicht tiefen Einsenkung, in der man meistens fünf feine schöne Falten bemerkt, die von den Anfängen des Kelchs gebildet werden, sich aber zu keinen Rippen erheben, obgleich die Frucht in ihrer Rundung mehrere breite Erhabenheiten hat. Der sehr kurze, selten vier Linien lange, dünne Stiel steht in einer schönen, ziemlich geräumigen, etwas tiefen Höhle, die meistens fein rostfarbig, oft aber auch stark mit Rost eingefaßt ist.

Die geschmeidige sehr feine, beim Abreiben hellglänzende Schale, ist blaßgrün, oder gelbgrünlich, und die letztere Farbe behält sie auf dem Lager, nur daß sie im Sommer etwas blässer wird. Sehr besonnte Früchte haben manchmal einen Anflug von bräunlicher Röthe, oder nur rothe Flecken, in deren Mitte ein feiner grauer Punct steht, aber die übrigen Puncte sind sehr fein, und bald dunkelgrün, bald mit einem blaßgelblichen kleinen Mond umgeben.

Die Frucht riecht bei der Zeitigung wenig und angenehm. Sie hat eine ganz eigene Schwere. Das Fleisch ist weiß, fest, fein, außerordentlich voll Saft, und von einem schwachsäuerlichen reinen Geschmack, ohne Gewürz.

Das Kernhaus ist geräumig, ziemlich geschlossen, und enthält viele hellbraune schöne Kerne.

Der Baum wächst sehr stark, macht gerne Hängeäste, vieles Sperrholz, und eine Menge Fruchtspieße, wodurch er früh, jährlich, und sehr tragbar wird. Er belaubt sich stark und schön, wobei man als characteristisch bemerkt, daß die Blätter, bei jungen Bäumen, an der Spitze eines jeden Sommertriebes, zu 6 bis 12 Stück, so gedrängt sich anhäufen, um gleichsam eine Cocarde zu bilden, welches dem oberen Theil des Baums ein ganz eigenes Ansehen giebt. Die Triebe sind stark und stämmig, braunroth und nicht häufig mit Puncten besetzt. Die Augen sitzen häufig und nahe beisammen, sind bauchig,

groß, etwas schief auf die Seite gebogen, und haben nur die Rippchens von einem Augenträger. Oft sind die jährigen Triebe voll mit Blüthen besetzt, die aber keine Früchte liefern, bei ihrem Aufquellen aber im Frühjahr, wie die Knospen der Saalweide aussehen.

Das Laub ist sehr groß, lang oval, 4 Zoll lang und 2½ Zoll breit, nach dem Stiel etwas abgerundet, vornen mit einer kurzen Spitze, und grob, nicht tief und nicht scharf gezahnt. Der Blätterstiel ist nur einen Zoll lang.

Die Frucht ist zwar im Jenner schon brauchbar, zeitigt aber erst im April, und hält sich, gut aufbewahrt, weit über ein Jahr.

Vom zweyten Rang.

Nota. Ich erhielt diese Sorte aus dem churfürstlichen Garten zu Coblenz.

Classe VII. Ordnung I.

Plattäpfel, wahre.

Der schöne Pfäffling.

Stammt wohl aus Franken. Hat er andere Namen?

Ein lachend schöner Apfel, wovon ein Korbvoll, durch das gleich schöne Gelb und Roth einen anziehenden Anblick gewährt. Seine Form ist rein platt, nur etwas kleiner am Kelch als am Stiel. Seine Größe ist schön ansehnlich, da die Breite 3 Zoll und die Höhe 2¼ ausmacht. Der Kelch ist langgespitzt, geschlossen, und am Fuß grünlich. Er sitzt in einer schönen nicht tiefen Einsenkung, die mit feinen Falten umgeben ist, und die sich oft sehr merklich in mehreren Rippen über die Frucht, bis zum Stiel, ausdehnen. Bei manchen Früchten sind diese

Rippen aber nicht sehr sichtbar. — Der Stiel ist sehr kurz, und steht in einer tiefen, platten, jedoch geräumigen Einsenkung. — Die Grundfarbe der Schale ist schönes Citronengelb, und die Sonnenseite ist, meistens bis zur Hälfte der Frucht, vom Stiel bis fast an den Kelch, schön, etwas dunkelcarmosinroth verwaschen, das sich aber ziemlich schnell auf den Seiten vom Gelben abschneidet, und einen wahren rothen Backen bildet. In diesem schönen Roth sieht man unzählige feine, weißliche mit dunkelerem Roth umgebene Puncte, und im Gelben sind diese Puncte grünlich. Die Früchte im Schatten haben, statt der verwaschenen Röthe, nur bloß rothe, und die braunen mit Roth umgebenen Puncte. Oft haben diese Aepfel um den Stiel eine Art von Schmutz, wie grünlicher Schimmel. Rostflecken, und im Gelben viele braunliche große Flecken findet man häufig.

Das Fleisch ist sehr weiß, fein, riecht wie der Apfel etwas süß violenartig, ist voll

Saft, weich, markicht, und von einem angenehmen Geschmack, wie ein passirter Borstorfer, ohne süß, sauer oder gewürzhaft zu seyn.

Das Kernhaus ist offen, und geräumig. Die Kerne sind vollkommen, häufig und coffeebraun.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, hat sehr hängende Aeste, die sich nicht stark belauben, aber vieles Quirlholz machen. Das Blatt ist elliptischoval, nicht groß und bogenförmig gezahnt. Der Baum trägt jährlich.

Die Frucht zeitigt im November, hält sich aber bis tief in den Sommer, und ist für die Wirthschaft schätzbar.

Vom zweiten Rang.

Nota. Ich erhielt den Baum vor vielen Jahren von einem Gärtner aus der Oberpfalz.

Classe VII. Ordnung I.

Plattäpfel, wahre.

Pomeranzenapfel.

Hat sicher wohl noch mancherlei Nahmen!

Schade, daß ich diesem schönen ansehnlich großen Apfel nicht irgend einen ausländischen, zumal jetzt, einen englischen Nahmen beilegen kann. Nein, er ist sicher ein alter biederer Deutscher, dessen sich unsere Voreltern schon lange freuten. Ich stand lange an, ob ich ihn nicht unter die Reinetten setzen sollte, denn er hat alle die guten Eigenschaften derselben. Seine Form ist oft sehr platt, meistens schön regelmäßig, und nur die großen Früchte sind gerne auf der einen Seite etwas niedriger als auf der andern. Solche Früchte sind

$3\frac{1}{4}$ Zoll breit, und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Ist die Frucht aber sehr klein, so hat sie an Form und Farbe vom Baum, etwas ähnliches mit einem recht zeitigen Borstorfer. Der flache, meist geschlossene Kelch steht in einer seichten Einsenkung, auf deren Höhe sich feine Rippen bilden, die bei vollkommenen Früchten auch merklich etwas breit über den Apfel hinlaufen. Der Stiel ist oft sehr kurz, geht nie über den Apfel heraus, und steht in einer engen, etwas rostfarbigen Höhle. Die zarte Schale ist sehr schönes Gelb, das im Liegen wahres Goldgelb wird, wobei sich die Schale nie fettig anfühlen läßt. Auf der Sonnenseite ist oft die halbe Seite der Frucht schön carmosinroth verwaschen, welches sich allmählig in die Schattenseite verliehrt, und gar nichts streifenartiges an sich hat. Bei wenig besonnten Aepfeln, ist die Röthe blässer, und oft nur punctirt, oder wie geflammt röthlich angelaufen. Die Schale ist mit wenigen, feinen, grauen Puncten besetzt, hat aber öfters schwarzbraunliche Rostflecken, ja recht

besonnte

besonnte Früchte, sogar etwas von einem gelbgrauen rostigen Anflug.

Die Frucht welkt nicht, und riecht etwas fein violenartig. Das Fleisch riecht völlig wie Borstorfer, ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, fest, voll Saft, der sich selbst im Frühjahr noch nicht verliehrt, und von einem angenehmen reinettenartigen, dem Borstorfer sehr ähnlichen Geschmack, nur etwas fein herber.

Das Kernhaus ist bei großen Früchten sehr geräumig, jede Kammer ist aber geschlossen und enthalten große und vollkommene Kerne.

Der Baum wird ungemein groß, hoch, sehr alt, bleibt gesund, und kommt in rauhen Gegenden und schlechtem steinigten Boden, der nur nicht naß ist, gut fort. Er macht viel feines Holz und ist sehr fruchtbar. Die Triebe sind braunroth, schlank, stark, und fein punctirt, und auf der einen Seite mit einem Silberhäutchen überzogen. Die Augen stehen weitläufig, sind sehr klein, herzförmig, festaufliegend, und weißwollicht. Die

Augenträger sind platt. — Das Blatt ist sehr groß, eiförmig oval, oft über 4 Zoll lang und 3 Zoll breit, sehr scharf, tief, und wie die Pfirschenblätter, von der weißen oder rothen Magdaleine, gezahnt. Viele Blätter haben fast gar keine Spitze. Der Blattstiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und dünne.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich aber bis in den Sommer, und verdient häufig angepflanzt zu werden.

Ich setze dieselbe noch in den ersten Rang.

Von der schönen goldgelben Farbe kommt wahrscheinlich der Nahme.

Classe VII. Ordnung I.

Plattäpfel, wahre.

Rother Stettiner.

Ist es nicht Knoop's, Kantjes-Appel. Zieppel-Appel. Kaasjes-Appel, Tab. VII.? Höchstwahrscheinlich! — Zink, Tab. VII. Nro. 55. Rother Stettiner. Teutscher Obstgärtner 1796. Nro. XX. Rother Stettiner. Mayer, Tab. XVI. Nro. 25. Rother Herrnapfel (*). — Henne Nro. XVI. Rother Rostocker, oder Eiserapfel, auch Stettiner und Annaberger. — Hirschfeld, Nro. 48. Rother Stettiner, —

(*) Mayer führt als gleichbedeutende Namen an, Rother Herrnapfel, Paradies-, Adamsapfel, Hardy, Stettiner, Rostocker, Annaberger ꝛc. Die Beschreibung zeigt, daß er den wahren Stettiner meint. Der rothe Herrnapfel gehört zu den Rambours und ist Henne's rother Brasilienapfel, auch von Hardy verschieden.

Meyen, Rostocher Apfel. — Christ, Nro. 183 Rother Stettiner. — Bei uns Berliner. Er heißt auch in Schwaben an manchen Orten Zwiebelapfel. Siehe Knoop Zippel-?

Es giebt vielleicht keinen Apfel, der in ganz Deutschland so allgemein bekannt ist, als der rothe Stettiner, und dieses ist wohl ein großer Beweis für seine Güte und Brauchbarkeit in der Oeconomie. Nach seiner Form gehört er ohnstreitig zu den wahren, schönen, runden, platten Aepfeln, nur daß die Rundung durch merkbare Rippen oft etwas entstellt wird, und bei großen Früchten die eine Hälfte derselben etwas niedriger als die andere ist. — In seiner schönsten Vollkommenheit ist der Apfel $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ hoch. Der Kelch, mit einer tiefgehenden Kelchröhre, steht in einer geräumigen nicht tiefen Einsenkung, die mit mehreren schönen Rippen umgeben ist, die sich merklich breitgeschweift über die Frucht hinziehen, und die Durchmesser der Rundung erschieden machen. Der Stiel ist kurz, und

steht in einer schönen, tiefen blaßgrünen, im Grund etwas rostfarbigen Höhle. — Die Grundfarbe der Schale ist blaßgrün, die im Liegen heller, fast gelblich wird, aber dabei ist die Frucht auf der Sonnenseite mit einer, beim Abreiben glänzenden hellen Blutfarbe verwaschen, die sich, allmählig blasser werdend, über die ganze Schattenseite hinzieht, wo man oft mehrere, noch blassere, breite, vom Kelch gegen den Stiel hingehende Bandstreifen gewahr wird. Wenig besonnte Früchte haben die Schattenseite rein hellgrün. Auf dem Roth der Sonnenseite sieht man ziemlich viele feine, weißgraue Puncte, die auf der Schattenseite grünlich eingefaßt sind. Auch braunliche Rostflecken sind dabei nicht selten.

Die Frucht riecht fein und angenehm. Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, saftig, fein, fast markig fest, und von einem eigenen körnichten, süßlichen, versteckt weinsäuerlichen Geschmack, der etwas weniges muskatellert.

Das Kernhaus ist klein, schön, meist etwas offen, und jede Kammer muschelförmig geräumig. Die zimmtfarbenen Kerne sind nicht sehr häufig, und oft viele dabei taub.

Der Baum prahlt, als ein deutsches Gewächs mit seiner Größe, und die untersten Aeste reichen oft bis zur Erde. Er hat alle Aehnlichkeit mit dem Wuchs der Matäpfelbäume. Sein Tragholz ist sehr quirrlicht und häufig, daher derselbe, wenn er trägt, welches ein Jahr über das andere geschicht, sehr reichliche, den Boden gut verzinsende, Erndten liefert. Der Boden muß aber für ihn gut und tiefgehend seyn. Das Blatt ist ovalrund und fein gezahnt.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich aber bis in den Sommer, wo sie den Geschmack verliehrt, und gerne viele bittere braune Stippen im Fleisch, vorzüglich unter der Schale, bekommt.

Vom zweiten Rang, und einer der ersten für die Wirthschaft.

Classe VII. Ordnung I.

Plattäpfel, wahre.

Der Api. Pomme d'Api (*)

Merlet p. 90. Pomme d'Api. — Elsholz S. 178. Einfacher Appie-Apfel. — Knoop, Pomme d'Api. — Zink, Tab. 13. Nro. 103. Pomme d'Apis. — Du Hamel, Tab. XI. Api. — Schabol, la Pomme d'Api. — Teutscher Obstgärtner Nro. XII. Der rothe Apisapfel. Königs Mundapfel. — Quintinye Tom. I. pag. 321. L'Api. Pomme de Demoiselle, de bonne Compagnie. — Maison rustique, la Pomme d'Api. — Henne, Nro. 5. Pomme d'Api. — Christ, Nro. 145. Der kleine Api-Apfel. — Warum schreiben viele Apis?

(*) Vielleicht würden manche, wie Mayer, diesen Apfel unter die Rosenäpfel setzen. Hätte ich es auch thun sollen, und warum??

Vielleicht ist kein Apfel, der so unverfälscht seinen Namen beibehalten hat, als dieser; und selten fehlt er auch in den kleinsten Catalogen. Er ist aber auch neben dem Sternapfel — Pomme d'Etoile — einer der kenntlichsten. Es geht diesem Apfel indessen, wie den Scribenten, sie werden bald hoch gelobt, bald gering geschätzt, und ich begreife wenigstens nicht, wodurch dieser Apfel sich anders, als durch sein schönes Aeußere, und seine merkwürdige Tragbarkeit in Büscheln, sich so verbreitet haben könnte. Seine Form ist sehr platt, und fein gerippt. — Ein vollkommener Api hat 2¼ Zoll an Breite, und 1¾ Zoll an Höhe. Der kleine geschlossene Kelch steht in einer engen, ziemlich tiefen Einsenkung, die mit feinen Rippen umgeben ist, und welche sich sanft über den Apfel verbreiten. Der Stiel ragt nicht über seine Höhle hervor, und diese ist geräumig und tief. Die Grundfarbe der äußerst feinen nicht fettigen Schale ist schön hellgrün, das im Liegen blaßgelb wird. Auf der Sonnenseite hingegen ist

die halbe Seite des Apfels mit einem schönen, glänzenden, blutartigen Roth, wie lackirt, verwaschen, welches aber durch die kleinste Bedeckung scharf abgeschnitten wird (*). — Hängen die Früchte stark im Schatten, so bleiben sie ganz hellgrün gelblich, oder bekommen auf der wenig beschatteten Seite Carmosinflecken. Außerdem findet man noch häufige feine, bald grüne, bald schwärzliche Puncte. Diese Puncte verwandeln sich im Liegen in ansehnliche braune Fleckchens, die dem Apfel ein eigenes Ansehen geben. — Die grünliche Grundfarbe bemerkt man fast immer um den Stiel und Kelch, selbst dann, wenn es im Sommer ist.

Das Fleisch ist weiß, sehr fein, voll Saft, wird bei der Ueberzeitigung blaßröthlich schimmernd um den Stiel bis zum Kernhaus,

---

(*) In Frankreich macht man einen Kurzweil daraus, und bedeckt die Sonnenseite mit Papier, in das man einen Nahmen ausgeschnitten hat, oder man klebt nur die Buchstaben auf die Frucht, so erscheint der Nahme nur roth, oder blaßgelb im Rothen.

und der Geschmack ist süßlich rosenartig. — Dieses letztere zu verstärken, hat man gerathen, den Apfel so lange hängen zu lassen, bis er selbst abfiele, und ihn auf dem Erdboden noch einige leichte Nachtfröste aushalten zu lassen. Dieses verschafft ihm zwar wirklich etwas mehr rosenartiges im Geschmack, aber er hält sich auch alsdann nicht den Winter hindurch.

So kenntlich dieser Apfel, so kenntlich ist auch der Baum, der nur eine Größe, wie der Goldpepping erreicht, und so ungeheuer voll tragen kann, daß man fast kein Laub am Baum sieht, gleichsam als hätte man die Zweige völlig mit rothen Zwiebeln garniert. Die Triebe sind schlank, schwarzbraun glänzend von Farbe, und so häufig weißlich punctirt, wie man es selten bei andern Trieben antrifft. Das Laub ist sehr schmal gegen seine Länge, und dadurch so kenntlich.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis wieder in den Herbst, wird aber im Sommer fade von Geschmack.

Vom zweiten Rang?

Classe VII. Ordnung II.

Plattäpfel, kugelförmige.

Granatapfel.

Ist es Cordus Safranke?

Ein von Ansehen schöner, blutrother, mittelmäßig großer altdeutscher Wirthschaftsapfel, der in rauhen Gegenden vortrefflich fortkommt. Seine Form ist sehr abwechselnd, und gehört manchmal unter die wahren Plattäpfel, doch die mehresten zu unserer zweiten Ordnung, und im letzteren Fall ist die Frucht 2¾ Zoll breit, und ebenso hoch, ja oft eine Linie höher. Ist dieselbe aber platt, so ist sie 3 Zoll breit und 1½ hoch. — Der Kelch steht in einer nicht tiefen, oft ziemlich flachen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, die aber über den Apfel nicht fortlaufen. Der

Stiel ist klein, geht selten über die Frucht heraus, und steht in einer wenig, oder stark rostfarbigen tiefen Höhle. — Die Schale ist meistens schönes rein verwaschenes Blutroth, das bei stark besonnten Früchten ganz dunkel wird, ohne daß man die geringste Streifen bemerkt. Weniger besonnte Früchte hingegen sind auf der blaßrötheren Schattenseite dunkler roth gestreift, und dann sieht man auch in der dunkelrothen Sonnenseite, noch dunkelröthere Streifen. Ueberall findet man auf der Schale oft sehr häufige weißgraue, kaum fühlbare schöne Puncte, und nicht selten viele grobe, oft ziemlich häufige Rostfiguren.

Das Fleisch ist ziemlich weiß, saftig genug, grobkörnicht, auf der Sonnenseite mit oft merkbaren rothen Aederchen unter der Schale durchwebt, und von einem zwar groben, doch aber einem guten süßlichen Geschmack.

Der Baum wird sehr groß und fruchtbar. Er belaubt sich sehr schön. Die

Som-

Sommertriebe sind dunkelbraun, wenig punctirt, und mit weißer Wolle überzogen. Die Augen liegen fest auf, sind weiß wollicht, und die Augenträger schön gerippt. — Das Blatt ist sehr groß, 4½ Zoll lang, 3 Zoll breit, stark lederartig, von Form fast lang-herzförmig, stark, groß und schön gezahnt. Der Blätterstiel ist dick, keinen Zoll lang, am Eingang ins Blatt rückwarts gebogen, und ohne Afterblättchens.

Die Frucht zeitigt im December, oder Jenner, und hält sich bis in den Sommer.

Vom dritten Rang.

Den Nahmen Granatapfel hat er wohl sicher wegen seiner Farbe. H. Hesse führt auch einen Granatapfel an.

Classe VII. Ordnung II.

Plattäpfel, kugelförmige.

Der Eggerling.

Ist es Henne's. Eggerling S. 138? Schwerlich!

Ein ziemlich ansehnlicher, fester, deutscher recht brauchbarer Wirthschaftsapfel, der sich durch seine lange Haltbarkeit, und daß er auch im rauhen gebürgichten Land vortrefflich fortkommt, empfiehlt. Die Form nahert sich sehr einer Kugel, so daß der Abschnitt von der Wölbung des Kelchs, derjenigen gegen den Stiel sehr ähnlich ist. Seine Breite beträgt gewöhnlich keine 3 Zoll, und die Höhe $\frac{3}{4}$ Zoll. — Der lange spitze Kelch steht in einer ziemlich tiefen geräumigen Einsenkung, ist mit feinen Falten umgeben, die als merkliche

Rippen über den Apfel hinlaufen, oft aber auch sich einzeln am Kelch stark erheben, und alsdann die Form des Apfels verderben; woher der Nahme Eggerling (Eckicht) — sehr wahrscheinlich entsprungen ist. — Die Grundfarbe der Schale ist anfänglich hellgrün, wird aber im Liegen goldgelb ohne Glanz. Auf der Sonnenseite ist die Frucht, doch vorzüglich nur gegen den Stiel, etwas schmutzigroth, wie Nürnbergerroth, angelaufen, das bei beschatteten Früchten sehr unbedeutend ist, oder gänzlich fehlt. Fast characteristisch bei diesem Apfel sind die zwar nicht häufigen, aber schönen, grauen, fühlbaren Puncte auf seiner Schale.

Das Fleisch ist sehr weiß, fein, nicht reich an Saft, körnicht, und angenehm süß von Geschmack.

Das Kernhaus ist sehr offen, die Kammern geräumig, und enthalten vollkommene Kerne.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß gegen andere deutsche Obstbäume, wird aber sehr alt, da man Bäume im größten Flor davon hat, die aber 100 Jahre alt sind. Die hängenden Aeste breitet er sehr aus und macht eine Menge von Tragholz. Die Triebe sind fein, braunroth, fast ganz ohne Puncte. Die Augen sind sehr groß, lang, dick, abstehend, und die Hülsen braunroth. Die Augenträger hingegen sind klein.

Der Baum belaubt sich ungemein stark, das Laub ist groß, dunkelgrün und glänzend. Er trägt jedes Jahr, und fehlt selten etwas von Früchten zu liefern, hat dabei das eigene, daß die Aepfel meistens innerhalb seiner Krone hängen, und durch diese Verheimlichung das Auge mit seinem wahren Reichthum im Taxiren täuscht. Zeigt er 3 Körbe voll, so kann er deren 12 haben.

Die Frucht zeitigt im Jenner und hält sich bis zu seiner neuen Erndte.

Vom dritten Rang (*).

(*) Sind schon die ausländische Nahmen so vervielfacht worden, so gilt dieses von alten deutschen Fruchten noch weit mehr. Es wäre hier eine durchaus vergebliche Mühe, die selbst zur Ohnmöglichkeit wird, solchen Früchten ihren ersten ursprünglichen Nahmen zu vindiciren; denn von welchen wissen wir ihre erste Heimath? Jeder wird den bei ihm gewöhnlichen Trivialnahmen leicht auffinden und beischreiben können; ja giebt er sich bloß in seiner Gegend einige Mühe, schon eine schöne Collection zusammenbringen. Um diese Legion von Trivialnahmen bekümmert sich der Systematiker gar nicht, wohl aber um solche Nahmen, die irgendwo davon gedruckt existiren, sey es in Buchern oder bloß in Catalogen.

Nachricht.

an Obstliebhaber wegen Pfropfreisern.

In einer Nachschrift, bei dem, der Abhandlung über die Anlegung einer Obstorangerie in Scherben, beigefügten Catalog meiner Obstsorten, der indessen sehr unvollständig ist, wie in der Einleitung zu ersehen, sagte ich, daß ich gerne die Hände dazu bieten wollte, Nichtkennern, oder bloßen Obstliebhabern, durch meinen Gärtner, ächte mit aller Treue besorgte Pfropfreiser, gegen billige Vergütung dieses delicaten Geschäfts, wenn es ohne alle Verwechselung geschehen soll, zukommen zu lassen.

Dieses Anerbieten hat mir indessen, ganz unerwartet, für meine durch Dienstgeschäfte, und andere Arbeiten, zu sehr beschrankte Zeit, eine zu mühseelige Correspondenz zugezogen, die ich in der Folge nicht zu bestreiten im Stand wäre, wo dennoch das Nichtantworten mich in einem ungefälligen Licht darstellen könnte. — Noch soll es mir aber Freude seyn, ächte Obstsorten verbreiten zu helfen, und dadurch so mancher kleinen Baumschule der Liebhaberei durch Aechtheit zu einer stillen ergötzenden Würde zu verhelfen, aus der sich dann das Wenige in

größeren Kreisen verbreiten kann. — Um aber für beide Theile unnöthige Correspondenzen abzuschneiden, so werden folgende Bedingnisse festgesetzt:

1) Keine unfrankirten Briefe werden beantwortet.

2) Die Kaiserlichen Postämter schießen sehr selten den Betrag für ein Paquet vor, das in Länder geht, wo keine Kaiserliche Posten sind. Es wird sich also auf diesen Vorschuß nicht eingelassen.

3) Um Pfropfreiser gut zu verpacken, sind Nummern von Blech und Wachstuch zur Emballage auf weite Entfernungen von 40 bis 100 Stunden nothwendig. Bast erhält die Feuchtigkeit des Mooßes nur kurze Zeit. Außerdem müssen alle Paquete von hier auf die Post nach Limburg frei abgeliefert, und mit Einschreibgebühr bezahlt werden.

4) Aus allen diesen nicht unbedeutenden Nebenumständen, wird der Preiß, inclus. von Allem in Nro. 3, für 12 Stück Pfropfreiser, von eben soviel verschiedenen, oder der nehmlichen Sorte, auf 1 fl. 12 kr. Rheinisch, oder 16 ggr. Sächsisch für immer festgesetzt.

5) Mit Zählen der Augen wird sich nicht abgegeben. Keine Sorte wird so sparsam geschnitten, daß nicht 2 bis 4 Stämme damit gepfropft werden könnten, und von den letzteren wird immer die größte Zahl seyn.

6) Da bei starken Nachfragen zuweilen der Baum von mancher Sorte nichts mehr abgeben kann, so werden statt deren, Sorten bestimmt beigelegt, die im Catalog nicht stehen, noch wenig bekannt, und an Güte ganz gleich, oder besser sind, wenn es nicht ausdrücklich verbeten würde.

7) Nichtkenner würden wohl thun, mir die Wahl zu überlassen, und können dann etwas ausgesuchtes erwarten.

8) Mit Oculierreisern wird sich gar nicht abgegeben, da ich die Monathe Junius, Julius, und August in dem Bad zu Ems, 6 Stunden von hier zubringe; die Sache in sich auch selten bei dem Schneckengang der Postwagen glückt, sey es auch nur 30 Stunden weit.

9) Unter einem Dutzend wird nichts versendet.

10) Auf weite Entfernungen sind zur völligen Sicherheit Kisten das beste. Diese werden für 50 Stück Reiser mit 30 kr., für 100 Stück mit 1 fl. extra bezahlt, so wie auch das Porto der Paquete, die bis auf andere Gränzen frankirt werden müssen, insofern man keine Addressen an diese Gränzen geben kann.

Verbesserungen zu Diels Kernobstsorten.

Seite 69 Zeile 6 statt gestreifte, ließ gestreifter
— 80 — 4 von unten, statt blaulicht, ließ bauchig
— 119 (*) — 2 von unten, statt besitzen, ließ besitze ich.
— 113 — 12 statt klein, ließ groß und lang.
— 131 — 3 von unten, statt einförmig, ließ eiförmig
— 206 — 6 von unten, statt $1\frac{1}{2}$ ließ $2\frac{1}{2}$
— 243 (*) — 2 von unten, ließ, und ist von Henne's rothem rc.
— 251 — 4 von unten, ließ $2\frac{1}{2}$

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Diel, August Friedrich Adrian, 1756-1833 [Verfasser]

Versuch einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Kernobstsorten

Bd.: 1

Frankfurt am Main 1799

Oecon. 483-1,1/2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10294811-3
VD18 80151663-001